

**LAPORAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK NEGERI 3 MAGELANG**

Dosen Pembimbing Lapangan PPL
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd



**Disusun Oleh :
Sari Aprina Wardani
12511244004**

**PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015**

HALAMAN PENGESAHAN

Pengesahan laporan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang

Nama : Sari Aprina Wardani

NIM : 12511244004

Jurusan : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 3 Magelang dari tanggal 10 Agustus 2015 s.d 11 September 2015. Hasil kegiatan tercakup dalam naskah laporan ini.

Magelang, September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd

NIP. 19750428 199903 2 002

Januwijarti, S.Pd

NIP. 19710115 200604 2 011

Mengetahui,

P.L.H Kepala Sekolah

Koordinator PPL

Drs. Tokhibin

NIP. 19680713 200501 1 007

Sutji Sadarini, S.Pd

NIP. 19661228 199303 2 007



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan Karunia-Nya dan Rahmat-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 3 Magelang tanpa ada halangan sampai tersusunnya laporan ini.

Laporan ini disusun untuk memenuhi tugas mata kuliah Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang keduanya merupakan mata kuliah wajib lulus bagi mahasiswa Universitas Negeri Yogyakarta. Kegiatan PPL yang dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus sampai dengan 11 September 2015 yang bertujuan membentuk pribadi calon pendidik bangsa yang memiliki keunggulan dalam kualitas dan berdedikasi tinggi, dengan mengetahui tugas seorang pendidik, serta di dalam pelaksanaannya memberikan pengalaman yang tidak ada di dalam perkuliahan.

Penulis menyadari bahwa keberhasilan kegiatan PPL ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bimbingan, arahan, dan saran yang telah diberikan hingga pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan lancar.

Ucapan terima kasih ditujukan kepada yang terhormat :

1. Dr. Bruri Triyono, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
2. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan Prodi Pendidikan Teknik Boga yang telah memberikan bimbingan selama di sekolah.
3. Mila Yustiana S.Pd M.MPar., selaku Kepala SMK Negeri 3 Magelang yang telah memberikan izin untuk melaksanakan kegiatan PPL.
4. Sutji Sadarini, S.Pd selaku koordinator pelaksanaan PPL di SMK Negeri 3 Magelang
5. Januwijarti, S.Pd selaku guru pembimbing yang telah membimbing dan mengarahkan penyampaian materi selama PPL
6. Seluruh guru dan karyawan SMK Negeri 3 Magelang yang telah mendukung dan membantu selama proses pelaksanaan PPL
7. Kedua orang tua dan keluarga yang selalu memberikan dukungan baik secara moral maupun material
8. Rekan-rekan mahasiswa PPL UNY 2015 di SMK Negeri 3 Magelang atas kerjasama dan kebersamaannya.
9. Rekan-rekan mahasiswa PPL UNNES 2015 di SMK Negeri 3 Magelang atas kerjasama dan kebersamaannya.
10. Seluruh pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan ini, yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa laporan PPL ini masih banyak kekurangan, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran agar laporan ini menjadi lebih baik.

Penulis juga memohon maaf jika dalam pelaksanaan PPL yang dilaksanakan di SMK Negeri 3 Magelang terdapat kesalahan yang disengaja maupun tidak disengaja. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pihak yang membutuhkan.

Magelang, September 2015

Penulis

Sari Aprina Wardani

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDULi

HALAMAN PENGESAHAN.....ii

KATA PENGANTAR.....iii

DAFTAR ISI.....iv

ABSTRAK v

DAFTAR TABELvi

DAFTAR LAMPIRANvii

BAB I. PENDAHULUAN

 A. Analisis Situasi 1

 B. Perumusan Program Kegiatan PPL..... 12

BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

 A. Persiapan 13

 1. Pengajaran Mikro..... 13

 2. Observasi 13

 3. Pembekalan..... 16

 B. Pelaksanaan PPL..... 16

 1. Kegiatan Praktek Mengajar 16

 2. Metode 17

 3. Media Pembelajaran 17

 4. Evaluasi Pembelajaran..... 17

 5. Ketrampilan Mengajar Lainnya..... 18

 C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi 18

 1. Analisis Hasil Evaluasi Pembelajaran 18

 2. Analisis Hasil PPL 18

 3. Refleksi Kegiatan PPL..... 19

BAB III. PENUTUP

 A. Kesimpulan..... 20

 B. Saran 20

DAFTAR PUSTAKA.....22

LAMPIRAN

LAPORAN INDIVIDU PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)

SMK NEGERI 3 MAGELANG

Oleh :

Sari Aprina Wardani

12511244004

ABSTRAK

Tujuan kegiatan PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) adalah sebagai wahana pembentukan calon guru atau tenaga kependidikan yang professional. Sedangkan misi dari kegiatan PPL adalah: 1) menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan professional; 2) mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya kedalam praktik keguruan dan atau praktik kependidikan; memantapkan kemitraan UNY dan sekolah serta lembaga pendidikan; serta 4) mengkaji dan mengembangkan praktik keguruan dan praktik kependidikan

Praktik Pengalaman Lapangan di SMKN 3 MAGELANG dimulai sejak tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 11 September 2015. Sebelum melaksanakan PPL, mahasiswa mengadakan observasi terhadap kegiatan pembelajaran yang ada di SMKN 3 MAGELANG. Observasi tersebut dilaksanakan pada bulan Juli 2015. Selain mengadakan observasi terhadap pembelajaran di kelas, mahasiswa juga berusaha mencari informasi dari guru mengenai kondisi, potensi siswa, fasilitas pendukung dalam KBM, dan juga faktor penghambat yang sering ditemui ketika KBM berlangsung. Pada kegiatan PPL ini, praktikan mendapat tugas untuk mengajar XI Jasa Boga 2. Adapun program kerja yang dilakukan oleh praktikan untuk mendukung kegiatan pembelajaran adalah; 1) pengadaan media pembelajaran *power point*, pembuatan *handout*, *picture and picture*, media langsung, pembuatan RPP dan perangkat administrasi pembelajaran

Dari keseluruhan program, hampir semua terlaksana dengan baik. Dalam kegiatan PPL, praktikan telah melakukan praktik mengajar sebanyak 5 kali tatap muka di kelas dan dengan pembuatan program tahunan, program semester, dan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) serta mempelajari materi yang akan diajarkan kepada peserta didik dalam proses pembelajaran. Selain melakukan kegiatan PPL, praktikan juga melakukan kegiatan yang berhubungan dengan jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana baik yang diselenggarakan sekolah maupun kegiatan di luar sekolah.

Keyword: observasi, PPL, SMK Negeri 3 Magelang

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keadaan Ruangan di SMKN 3 Magelang 2

Tabel 2. Keadaan Guru, Karyawan, dan Siswa
SMK Negeri 3 Magelang 3

Tabel 3. Program PPL Sekolah 12

Tabel 4. Agenda Pelaksanaan Pembelajaran 17

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Matriks Program Kerja PPL
- Lampiran 2. Laporan Mingguan Pelaksanaan PPL
- Lampiran 3. Kartu Bimbingan Evaluasi Mengajar
- Lampiran 4. Kompetensi Inti dan Kompetensi Dasar Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
- Lampiran 5. Silabus Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
- Lampiran 6. Program Tahunan dan Program Semester
- Lampiran 7. RPP dan Handout
- Lampiran 8. Agenda Mengajar Guru
- Lampiran 9. Lembar Penilaian
- Lampiran 10. Daftar Hadir Siswa

BAB I

PENDAHULUAN

Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib tempuh oleh mahasiswa UNY yang mengambil jurusan kependidikan, memiliki bobot 3 SKS. Program PPL adalah kegiatan yang bertujuan untuk mengembangkan kompetensi mahasiswa sebagai calon pendidik atau tenaga kependidikan yang professional. Misi PPL adalah menyiapkan dan menghasilkan calon guru atau tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan, dan keterampilan professional, mengintegrasikan dan mengimplementasikan ilmu yang telah dikuasainya dalam praktik keguruan dan menguji serta mengembangkan praktik keguruan.

Lokasi PPL adalah sekolah atau lembaga pendidikan yang ada di wilayah provinsi DIY dan Jawa Tengah. Sekolah meliputi SD, SLB, SMP, MTs, SMA, MA, dan SMK. Lembaga pendidikan mencakup lembaga pengelola pendidikan seperti Dinas Pendidikan, Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) milik kedinasan, *club* cabang olah raga, balai diklat di masyarakat atau instansi swasta. Sekolah atau lembaga pendidikan yang digunakan sebagai lokasi PPL dipilih berdasarkan pertimbangan kesesuaian antara mata pelajaran atau materi kegiatan yang dipraktikkan di sekolah atau lembaga pendidikan dengan program studi mahasiswa. Untuk kesempatan praktik kali ini ditempatkan di SMK Negeri 3 Magelang. Tepatnya di Jalan Piere Tendean No.01 Kota Magelang, Jawa Tengah, Indonesia.

A. Analisis Situasi

Berdasarkan observasi yang telah dilaksanakan pada tanggal Juli 2015, adalah sebagai berikut:

1. Kondisi Fisik Sekolah

Sekolah ini memiliki empat program keahlian yaitu Program Keahlian Pariwisata, Tata Boga, Tata Busana, dan Kecantikan.

Fasilitas ruangan yang ada di SMK Negeri 3 Magelang antara lain:

Tabel 1. Keadaan Ruangan di SMKN 3 Magelang

No.	Nama Ruangan	Jumlah
1.	Ruang Kepala Sekolah	1
2.	Ruang Wakasek	1
3.	Ruang Tata Usaha	1
4.	Ruang Sidang	1
5.	Ruang Arsip	1
6.	Ruang Guru	5
7.	Gudang Umum	1
8.	Kantin	1
9.	Kamar Mandi	14
10.	Ruang Tamu	1
11.	Aula	1
12.	Ruang BK	1
13.	Ruang OSIS	1
14.	Ruang UKS	1
15.	Ruang teori	13
16.	Laboratorium Komputer	2
17.	Laboratorium Bahasa	2
18.	Laboratorium IPA	1
19.	Laboraratorium Busana	3
20.	Laboratorium Kecantikan	2
21.	Perpustakaan	1
22.	Dapur Boga	3
23.	Ruang Garmen	1
24.	Hotel	1
25.	Koperasi	1
26.	Mushola	1
27.	Sanggar Busana	1
28.	Salon Kecantikan	1
29.	Ruang <i>Business Center</i>	3

2. Kondisi Lokasi

Lokasi SMK Negeri 3 Magelang terletak di dekat jalan raya, tepatnya di Jalan Pierre Tendean No.1 Magelang, Jawa Tengah, Indonesia. Kondisi di sekitar lokasi cukup ramai karena sekolah ini berada di tengah kota. Selain itu berdampingan dengan sekolah-sekolah lainnya.

a. Kondisi Gedung

Kondisi gedung sekolah dalam keadaan baik, bersih, dan nyaman. Dikarenakan keterbatasan lahan dan siswa yang semakin banyak maka gedung di sekolah ini memiliki 3 lantai dan tiap-tiap jurusan mengelompok sendiri-sendiri.

b. Keadaan Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana di sekolah ini telah lengkap meliputi:

1) Sarana prasarana kebersihan

Setiap kelas telah disediakan alat-alat kebersihan kelas meliputi: sapu, kemucing, ember, kain pel, serok sampah, dan tempat sampah yang sesuai dengan jenis sampahnya

2) Sarana dan prasarana olah raga

Telah disediakan sebuah lapangan multifungsi sebagai sarana olah raga dan sebuah ruang penyimpanan alat-alat olah raga

3) Sarana dan prasarana pembelajaran

Hampir setiap kelas telah dilengkapi dengan proyektor yang berfungsi untuk mempermudah proses belajar mengajar di kelas

c. Keadaan Personalia

Tabel 2. Keadaan Guru, Karyawan, dan Siswa SMK Negeri 3 Magelang

No	Jabatan	Jumlah
1.	Kepala Sekolah	1
2.	Wakil Kepala Sekolah	3
3.	Ketua Jurusan	4
4.	Guru Prodi Busana	14
5.	Guru Prodi Boga	15
6.	Guru Prodi Kecantikan	11
7.	Guru Prodi Akomodasi Perhotelan	7
8.	Guru Mata Pelajaran	42
9.	Guru BK	5

10.	Karyawan Tata Usaha	29
11.	OB	3
12.	Satpam	2

d. Keadaan Fisik Lain (Penunjang)

Di sekolah ini ada beberapa hal penunjang lainnya yaitu sebagai berikut:

- 1) Telah tersedia tempat parkir khusus guru berada di bawah gedung mushola, sedangkan siswa berada di halaman depan sekolah dan di belakang hotel sekolah.
- 2) Telah tersedia mushola sebagai tempat beribadah maupun pembelajaran. Di dalam mushola telah terdapat sajadah dan mukena serta sebuah cermin besar. Di bawah mushola terdapat tempat wudhu yang terpisah antara laki-laki dan perempuan.
- 3) Kantin atau cafeteria di sekolah ini sangat bersih, nyaman, dan pilihan menu makanannya juga sangat bervariasi. Selain penjual dari luar sekolah, sekolah ini juga mempunyai stand sendiri yang dikelola oleh karyawan serta siswa prodi tata boga.
- 4) Terdapat sanggar busana yang menjual peralatan menjahit, kain, asesoris, kerudung bahkan mukena. Selain itu juga melayani jasa pembuatan baju, obras, wolsum, itik-itik dan pembuatan kancing bungkus. Sanggar ini dikelola oleh jurusan busana dengan mempekerjakan karyawan dan dibantu oleh siswa prodi tata busana.
- 5) Salon kecantikan yang dikelola oleh prodi kecantikan ini melayani perawatan rambut dan kulit. Pelayanan langsung ditangani oleh siswa prodi kecantikan.
- 6) Di sekolah ini terdapat sebuah hotel yang fungsinya selain untuk pembelajaran juga digunakan untuk melayani jasa penginapan bagi wisatawan yang berlibur di Magelang.
- 7) Terdapat ruang *Business Center* yang terletak di depan hotel sekolah yang berfungsi sebagai outlet penjualan hasil karya siswa dan dikelola oleh siswa secara bergantian.
- 8) Pos satpam yang terletak dekat gerbang sekolah dalam kondisi baik dan terawat.

- 9) Koperasi sekolah yang menyediakan berbagai kebutuhan warga sekolah secara lengkap.

e. Penataan Ruang Kerja

Dalam aspek penataan ruang kerja ada beberapa hal yang terkait yaitu pencahayaan, suara, warna, dan juga letak dari perabotan dan alat kerja kantor.

- 1) Pencahayaan pada ruang kelas yang berada di lantai satu kurang memadai karena faktor bangunan yang bertingkat sehingga menyebabkan pencahayaan di lantai satu kurang maksimal sehingga dibantu dengan cahaya lampu.
- 2) Faktor suara yang berasal dari jalan raya dan kondisi sekitar sekolah tidak mempengaruhi kegiatan di sekolah, proses pembelajaran, dan aktivitas karyawan.
- 3) Warna cat di kelas atau ruang kerja kantor sudah baik dan mendukung iklim dan suasana kegiatan belajar mengajar guru dan siswa.
- 4) Penataan letak barang baik di kelas atau di ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung iklim kerja guru, siswa, dan perangkat sekolah yang lain untuk menjalankan tugas masing-masing.

3. Potensi Guru

Terdapat 98 guru di SMK Negeri 3 Magelang. Guru yang mengajar di kelas juga merangkap sebagai pembina dalam ekstrakurikuler sesuai dengan keahliannya masing-masing serta jabatan struktural lainnya. Sejumlah guru sudah mendapat sertifikasi. Dampak dari sertifikasi tersebut yaitu guru menjadi lebih profesional untuk terus mengembangkan kompetensinya.

4. Fasilitas Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)

Fasilitas KBM yang ada cukup lengkap, terbukti dengan tersedianya LCD namun belum ada laptop/ komputer yang disediakan sekolah untuk menunjang KBM. Fasilitas yang ada pada setiap kelas adalah meja dan kursi yang jumlahnya memadai serta *whiteboard*. Penataan ruang kelas di

SMK Negeri 3 Magelang sama dengan penataan ruang kelas pada umumnya.

5. Perpustakaan

Perpustakaan sekolah di SMK Negeri 3 Magelang memiliki fungsi sebagai tempat pembelajaran khusus dan ruang baca. Di dalam perpustakaan terdapat koleksi buku-buku yang cukup lengkap terkait pembelajaran setiap program studi baik tata busana, tata boga, kecantikan, dan akomodasi perhotelan. Di perpustakaan, selain membaca juga disediakan fasilitas peminjaman buku, peminjaman laptop, peminjaman komputer, serta dilengkapi fasilitas *Wifi*. Layanan tersebut dilayani oleh seorang penjaga perpustakaan yang menangani sirkulasi buku dan administrasi yang ada di perpustakaan.

6. Laboratorium

Laboratorium yang terdapat di SMK Negeri 3 Magelang adalah:

a. Laboratorium Boga/Dapur

Pada jurusan tata boga terdapat 4 laboratorium yang biasa disebut dapur boga yang terdiri dari 3 ruang dapur pengolahan makanan dan 1 dapur patiseri

b. Laboratorium Busana

Pada jurusan tata busana terdapat 4 laboratorium yang berfungsi sebagai ruang praktik busana, 3 ruang laboratorium menjahit, dan 1 ruang praktik garmen. Keempat-empatnya mempunyai fungsi yang sama. 3 laboratorium terletak di lantai 1 dan 1 laboratorium terletak di lantai 2

c. Laboratorium Kecantikan

Pada jurusan kecantikan terdapat 2 laboratorium kecantikan yang kedua-duanya merupakan ruang praktik siswa dalam belajar. Dan kedua-duanya pula berada di lantai 2

d. Laboratorium IPA

Laboratorium IPA terletak di samping depan perpustakaan yang memiliki fungsi sebagai tempat praktik siswa dalam belajar mata pelajaran IPA baik biologi maupun fisika. Namun tidak hanya itu, mata pelajaran lain juga sering menggunakan laboratorium ini sebagai

tempat KBM

e. Laboratorium Komputer

Laboratorium komputer di SMK Negeri 3 Magelang berjumlah 2 ruangan. Biasa digunakan oleh semua jurusan sesuai dengan jadwalnya. Laboratorium komputer terletak di depan ruang guru tata busana di lantai 2. Dilengkapi dengan fasilitas komputer untuk tiap siswa dan guru yang mengajar, *whiteboard*, LCD, dan kelas dibuat nyaman dengan adanya pendingin ruangan

f. Laboratorium Bahasa

SMK Negeri 3 Magelang memiliki 2 buah laboratorium bahasa yang berada di lantai 1 di depan koperasi siswa dengan keadaan yang kurang memadai karena siswa harus bergiliran menggunakan *headset*. Sedangkan satu lagi berada di lantai 2 dengan fasilitas yang lebih lengkap sehingga memadai untuk proses kegiatan belajar mengajar.

7. Bimbingan Konseling

Bimbingan konseling di SMK Negeri 3 Magelang menerapkan bimbingan konseling komprehensif yang terdiri dari 3 komponen program yaitu pelayanan dasar, layanan responsif, dan instrumen pendukung. Layanan dasar terdiri dari informasi, orientasi, dan pembelajaran. Layanan responsif diberikan kepada siswa yang mengalami masalah-masalah tertentu. Instrumen pendukung terdiri dari *home visit*, kolaborasi dengan orang tua, dan rujukan.

Ruang Bimbingan Konseling terletak di lantai 2. Di dalamnya terdapat ruang kerja guru pembimbing, ruang konseling, dan ruang bimbingan kelompok. Selain itu terdapat ruang tamu, media bimbingan berupa papan bimbingan, dan kotak masalah.

8. Bimbingan Belajar

Terdapat berbagai bimbingan belajar, antara lain pendalaman materi, tambahan pelajaran, remedial, dan pengayaan. Pendalaman materi dan tambahan pelajaran diberikan untuk kelas XII setelah jam pelajaran. Sedangkan remedial diberikan kepada siswa-siswa yang memiliki nilai di bawah Kriteria Ketuntasan Minimal (KKM). Kurikulum yang digunakan adalah kurikulum 2013.

9. Ekstrakurikuler

Ekstrakurikuler yang terdapat di SMK Negeri 3 Magelang diantaranya:

- a. Pramuka
- b. PMR
- c. Voli
- d. Basket
- e. Pencak Silat
- f. Musik
- g. Paduan Suara
- h. Tari

Berbagai ekstrakurikuler tersebut telah memberikan kontribusi terhadap prestasi sekolah melalui berbagai prestasi yang diperoleh siswa dalam perlombaan tingkat kota dan provinsi. Siswa-siswi yang tergabung dalam ekstrakurikuler juga turut meramaikan kegiatan atau perhelatan yang diadakan di sekolah maupun di luar sekolah, contohnya ekstrakurikuler musik dan tari sering mengisi acara-acara yang diadakan oleh sekolah.

10. Organisasi dan Fasilitas OSIS

Organisasi Siswa Intra Sekolah (OSIS) SMK Negeri 3 Magelang berjalan dengan baik. OSIS SMK Negeri 3 Magelang dipimpin oleh seorang Ketua Umum OSIS. Ketua OSIS dipilih oleh semua siswa SMK Negeri 3 Magelang yang sebelumnya telah diseleksi oleh anggota OSIS lama dan guru SMK Negeri 3 Magelang. Anggota OSIS lama mendapat wewenang merekrut pengurus OSIS baru untuk meneruskan tugas-tugas dalam bidang keOSISan. Pengurus OSIS baru yang telah terpilih kemudian mengikuti kegiatan Latihan Dasar Kepemimpinan dalam bentuk Diklat. Susunan pengurus OSIS SMK Negeri 3 Magelang terdiri dari 7 Seksi Bidang, yaitu:

- a. Bidang Ketaqwaan Terhadap Tuhan Yang Maha Esa, yang terdiri dari 3 seksi, yaitu Seksi Agama Islam, Seksi Agama Kristen, dan Seksi Agama Katolik
- b. Bidang Kehidupan Berbangsa dan Bernegara, yang terdiri dari 2 seksi, yaitu Seksi Upacara dan Seksi Tonti
- c. Bidang Kepribadian dan Budi Pekerti Luhur, yang hanya terdiri dari

satu seksi, yaitu Seksi UKS

- d. Bidang Berorganisasi, Politik, dan Kepemimpinan, yang terdiri dari 2 seksi yaitu Seksi Humas dan Seksi Keamanan
- e. Bidang Keterampilan dan Kewirausahaan, yang hanya terdiri dari 1 seksi yaitu Seksi Koperasi
- f. Bidang Kesegaran Jasmani dan Daya Kreasi, yang terdiri dari 4 seksi yaitu Seksi Basket, Seksi Badminton, Seksi Voli, dan Seksi Tari
- g. Bidang Apresiasi dan Kreasi Seni, yang hanya terdiri dari 1 seksi yaitu Seksi Seni

Saat ini OSIS menempati ruangan baru yang dulunya merupakan ruang guru tata busana. Seperti organisasi lainnya OSIS juga memiliki program kerja, namun ada beberapa hal yang kurang mendukung diantaranya masalah finansial untuk melaksanakan program kerja, kurangnya sosialisasi program kerja kepada semua siswa sehingga banyak yang tidak mengetahui apa saja program kerja OSIS, bahkan banyak siswa yang tidak mengenal siapa saja anggota OSIS tersebut.

11. Organisasi dan Fasilitas UKS

UKS SMK Negeri 3 Magelang terletak di samping koperasi sekolah dan dekat dengan lapangan upacara. Ruang UKS cukup luas dan nyaman. Terdapat dua buah tempat tidur, lemari yang berisi obat-obatan yang cukup lengkap dan terkadang ada dokter utusan dari puskesmas yang datang ke UKS SMK Negeri 3 Magelang untuk melayani siswa yang ingin berkonsultasi mengenai kesehatan maupun berobat. Kekurangan dari UKS yaitu tidak ada penjaga khusus atau jadwal jaga harian oleh OSIS maupun siswa, sehingga jika ada siswa yang mengalami sakit kurang cepat tertangani. Karena kurangnya pengawasan dari berbagai pihak maka seringkali ada siswa yang meninggalkan pelajaran dan berdiam diri di ruang UKS.

12. Administrasi (karyawan, sekolah, dinding)

Ruang Tata Usaha terdapat di lantai 1, yang terdiri dari Ruang Kepala TU, ruang untuk bendahara, dan ruang untuk staf TU. Personalia Tata Usaha terdiri dari karyawan tetap dan tidak tetap, setiap karyawan mendapat giliran piket. Piket dilakukan pada pagi dan siang hari atau

pada sebelum dan setelah jam kerja Tata Usaha, sehingga apabila ada yang memerlukan bantuan Tata Usaha dapat segera ditangani.

Data dinding di Ruang Tata Usaha diantaranya keadaan murid dan pada dinding di ruangan lain terdapat data inventaris ruangan. Data yang lain disimpan dalam bentuk *soft file*.

13. Karya Ilmiah Guru

Pihak sekolah sangat mendukung adanya karya ilmiah guru, tetapi dari pihak guru sendiri belum banyak berminat untuk membuat karya ilmiah.

14. Koperasi Siswa

Koperasi Siswa di SMK Negeri 3 Magelang terletak di sayap kanan sekolah, koperasi siswa tersebut menyediakan dengan lengkap kebutuhan siswa dari persediaan logistik dan alat-alat tulis.

15. Tempat Ibadah

Mayoritas warga SMK Negeri 3 Magelang memeluk agama Islam sehingga keberadaan mushola sangatlah diperlukan oleh warga sekolah. Setiap hari warga sekolah menggunakan mushola yang berada di dalam komplek sekolah, tepatnya halaman depan sayap kiri sekolah. Di dalam mushola terdapat peralatan ibadah seperti beberapa mukena, sajadah, dan Al - Qur'an. Selain itu, terdapat papan jadwal waktu shalat, kotak infaq, dan juga papan informasi. Tempat wudhu berada di sebelah kanan mushola dan kaca berada di samping pintu mushola.

16. Kesehatan Lingkungan

Lingkungan SMK Negeri 3 Magelang cukup rindang dengan taman yang ada. Terdapat kamar mandi yang jumlahnya memadai, namun ada satu lokasi kamar mandi siswa yang lantainya cukup licin, serta mayoritas kamar mandi tidak memiliki sabun.

17. Kondisi Lembaga

a. Struktur organisasi tata kerja

Struktur organisasi di lembaga ini sudah ada pembagian kerja secara jelas. Misal guru melaksanakan tugas sesuai mata pelajarannya, karyawan Tata Usaha bekerja sesuai dengan bagian masing-masing. Ada yang mengurus persuratan, kepegawaian, kesiswaan, keuangan, perlengkapan, dan urusan rumah tangga. Pembagian tugas ini telah berdasarkan SK Kepala SMK Negeri 3 Magelang.

b. Program kerja lembaga

Program kerja di lembaga ini telah tersusun secara rapi dan dibuat secara rinci untuk memudahkan dalam pelaksanaan dan evaluasi. Program kerja yang ada memiliki sumber dana dari APBN, APBD, dan masyarakat (para konsumen/ siswa-orang tua siswa/ komite sekolah)

c. Pelaksanaan kerja

Masing-masing bagian selama ini telah melaksanakan tugas dan tanggung jawabnya sesuai dengan posisinya. Tetapi dalam pelaksanaannya masih terdapat kendala yaitu terbatasnya sumber daya manusia, sehingga para karyawan sebagian ada yang merangkap pekerjaan.

d. Iklim kerja antar personalia

Selama ini suasana kerja dan semangat kerja di lembaga dikatakan baik. Hubungan antar personal dijamin secara kekeluargaan. Hubungan antar pegawai juga terjalin dengan baik

e. Evaluasi program kerja

Laporan evaluasi dilaksanakan tiap akhir tahun, yaitu pada tanggal 31 Juni dan dilaporkan kepada Kepala SMK Negeri 3 Magelang kemudian dipertanggungjawabkan ke Dinas.

f. Hasil yang dicapai

Setiap ada program kerja yang direncanakan, maka pelaksanaannya dilakukan secara maksimal untuk mendapatkan hasil sesuai dengan yang ditargetkan. Akan tetapi yang lebih diutamakan dalam tiap program kerja adalah usaha dalam pencapaian atau keberhasilan suatu program kerja.

g. Program pengembangan

Dari pihak lembaga lebih memfokuskan ke arah pelayanan prima terhadap konsumen (siswa dan masyarakat). Untuk pengembangan peningkatan kualitas pendidikan bagi para siswa yaitu telah dilaksanakannya program bimbingan belajar/ les mata pelajaran oleh para guru mata pelajaran. Di lain hal, seperti terkait biaya sekolah, lembaga telah menerima siswa dengan KMS untuk keringanan biaya sekolah dan berbagai beasiswa untuk peningkatan akademik siswa.

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL

Program PPL (Praktik Pengalaman Lapangan) dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Program PPL Sekolah

No.	Program PPL	Rincian Program
1.	Penyusunan perangkat persiapan	a. Pembuatan Satuan Acara (SAP) b. Pembuatan RPP
2.	Praktik mengajar terbimbing	a. Mengajar teori b. Mengajar praktik di dapur
3.	Menyusun dan Mengembangkan alat evaluasi	a. Membuat post test b. Membuat papan mind map c. Membuat ulangan harian
4.	Menerapkan inovasi pembelajaran	Mempersiapkan media power point
5.	Mempelajari administrasi guru	Mengisi daftar hadir siswa
6.	Kegiatan lain yang menunjang	Membuat modul

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN, DAN ANALISIS HASIL

Kegiatan PPL ini dilaksanakan selama kurang lebih waktu aktif satu bulan, terhitung mulai tanggal 10 Agustus sampai dengan 11 September 2015. Sebelum melaksanakan program PPL ada beberapa persiapan yang perlu dilakukan demi kelancaran program tersebut.

A. Persiapan PPL

Keberhasilan suatu kegiatan sangatlah tergantung dari persiapannya. Demikian pula untuk mencapai tujuan PPL, maka praktikan melakukan berbagai persiapan sebelum praktik mengajar di sekolah. Persiapan-persiapan tersebut termasuk kegiatan yang diprogramkan dari Universitas Negeri Yogyakarta, maupun yang diprogramkan secara individu oleh praktikan. Persiapan-persiapan tersebut meliputi:

1. Pengajaran Mikro

Persiapan paling awal yang dilakukan oleh praktikan adalah mengikuti kuliah pengajaran mikro. Di sini praktikan sekaligus melaksanakan praktik mengajar pada kelas yang kecil, praktikan berperan sebagai guru dan yang berperan sebagai siswa adalah teman satu kelompok yang berjumlah sebelas orang dengan seorang dosen pembimbing.

Dosen pembimbing memberikan masukan, baik berupa kritik maupun saran setiap kali praktikan selesai praktik mengajar. Berbagai macam metode dan media pembelajaran dicobakan dalam kegiatan ini, sehingga praktikan memahami media yang sesuai untuk setiap materi. Dengan demikian, pengajaran mikro bertujuan untuk membekali mahasiswa agar lebih siap dalam melaksanakan PPL, baik dari segi materi maupun cara penyampaian atau metode mengajarnya. Pengajaran mikro juga sebagai syarat bagi mahasiswa untuk dapat mengikuti PPL. Setiap melakukan praktik mengajar mikro mahasiswa diberi waktu 10 menit untuk pelajaran teori dan 15 menit untuk pelajaran praktek dengan kesempatan tampil minimal 4 kali ditambah 1 kali ujian.

2. Observasi

Observasi adalah kegiatan pengamatan di sekolah yang dituju untuk kegiatan PPL, yaitu SMK Negeri 3 Magelang. Observasi dilakukan setelah pendaftaran pelaksanaan PPL dan bersamaan dengan kegiatan pembelajaran

mikro, sehingga hasil dari pengamatan dapat direalisasikan langsung ketika melaksanakan pembelajaran mikro di bangku kuliah.

Observasi dilakukan dalam dua bentuk, yaitu observasi kondisi sekolah dan observasi pembelajaran di kelas beserta peserta didik.

a. Observasi Kondisi Sekolah, meliputi:

1) Observasi Fisik Sekolah

Observasi ini mengamati gedung sekolah, tempat ibadah, kelengkapan sekolah, dan lingkungan yang akan menjadi tempat praktik

2) Observasi Potensi Siswa, Guru, dan Karyawan

Observasi ini mengamati potensi ke depan yang mungkin dimiliki oleh siswa, guru, maupun karyawan di SMK Negeri 3 Magelang

3) Observasi Kegiatan Ekstrakurikuler dan Organisasi

Observasi ini menitikberatkan pada kegiatan ekstra di luar proses pembelajaran dan kegiatan organisasi yang ada di SMK Negeri 3 Magelang, meliputi bagaimana kegiatan tersebut dilakukan dan sudah layak atau perlu diperbaiki. Hal tersebut perlu dilakukan untuk mengetahui bagaimana sikap siswa di luar kegiatan pembelajaran di kelas.

b. Observasi Pembelajaran di Kelas dan Peserta Didik

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan, mahasiswa mendapat gambaran utuh tentang pelaksanaan proses pembelajaran yang berlangsung di kelas. Beberapa hal yang diamati dalam observasi proses belajar meliputi:

1) Perangkat Pembelajaran

Guru sudah membuat perangkat pembelajaran atau buku kerja guru yang berisi silabus, RPP, program tahunan, program semester, alokasi waktu efektif, analisa materi pembelajaran dan sebagainya

2) Proses Pembelajaran

a) Membuka Pelajaran

Pelajaran dibuka dengan salam dan doa kemudian dilanjutkan dengan apersepsi

b) Penyajian Materi

Guru menyampaikan materi berpedoman pada materi atau buku ajar

c) Metode Pembelajaran

Metode yang digunakan yaitu menyampaikan informasi (ceramah), tanya jawab, dan demonstrasi

d) Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan yaitu Bahasa Indonesia baku namun terkadang tidak baku (bercampur dengan Bahasa Jawa)

e) Penggunaan Waktu

Guru menggunakan waktu secara tepat sesuai dengan jam pelajaran yang telah ditentukan

f) Gerak

Gerak guru di dalam kelas adalah di depan kelas dan berkeliling di antara peserta didik

g) Cara Memotivasi Siswa

Dalam KBM di kelas, untuk memotivasi siswa dengan cara memberikan penghargaan dan nasehat

h) Teknik Bertanya

Teknik bertanya yang digunakan guru kepada siswa yaitu setelah selesai diberi penjelasan, guru menanyakan kejelasan siswa secara langsung. Di samping itu juga diberikan *post test* untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan

i) Teknik Penguasaan Kelas

Guru bersikap tanggap, baik, dan memberikan petunjuk yang jelas sehingga kegaduhan yang dilakukan siswa dapat segera diatasi

j) Penggunaan Media

Media yang digunakan dalam KBM ini adalah papan tulis dan LCD

k) Bentuk dan Cara Evaluasi

Untuk mengetahui tingkat pemahaman siswa, evaluasi yang dilakukan berupa tes tertulis dan tes praktek

l) Menutup Pelajaran

Pelajaran ditutup dengan menyimpulkan materi yang telah disampaikan dan pemberitahuan tentang bahasan materi untuk pertemuan selanjutnya

3. Pembekalan

Pembekalan PPL dilaksanakan oleh dosen Program Studi dengan materi tentang mekanisme pelaksanaan PPL di sekolah, teknik pelaksanaan PPL, dan teknik untuk menghadapi sekaligus mengatasi permasalahan yang mungkin akan terjadi selama pelaksanaan PPL

Kegiatan ini wajib diikuti oleh calon peserta PPL dan bagi peserta yang tidak hadir saat pembekalan harus mengikuti pembekalan susulan. Bagi mahasiswa yang tidak mengikuti pembekalan tersebut, maka dianggap mengundurkan diri dari kegiatan PPL

B. Pelaksanaan PPL

1. Kegiatan Praktik Mengajar

Setelah mempersiapkan diri untuk kegiatan PPL maka selanjutnya melaksanakan kegiatan PPL, yaitu kegiatan praktek mengajar peserta didik. Pelaksanaan PPL ini dimulai pada tanggal 10 Agustus 2015 dan diakhiri tanggal 11 September 2015. Pelaksanaan PPL kali ini diawali dengan bimbingan dengan guru pembimbing yang telah dibagi pada saat observasi. Satu guru membimbing 2 mahasiswa menyesuaikan dengan jumlah mata pelajaran yang diampu oleh masing-masing guru. Masing-masing mahasiswa mendapat satu atau dua mata pelajaran. PPL ini mengutamakan mata pelajaran teori dan praktik, sehingga pembagian kelas mengajar dan mata pelajaran harus terbagi secara merata. Bimbingan yang dilaksanakan sebelum praktik mengajar bertujuan untuk menyamakan materi yang akan diajarkan oleh guru dan mahasiswa serta bertujuan untuk dapat membuat RPP dengan benar. Bimbingan biasanya dilakukan sebelum proses pembelajaran dilakukan.

Setelah melaksanakan bimbingan, kemudian mahasiswa melakukan kegiatan praktik mengajar yang dapat dibagi menjadi dua, yaitu:

a. Praktik Mengajar dengan Bimbingan

Sebelum mengajar di ruang kelas, ada beberapa administrasi dan materi yang dikonsultasikan kepada guru pembimbing. Hal ini dilakukan agar tidak ada kesalahan dan dapat sesuai dengan bahan materi yang akan diajarkan. Praktik mengajar dilakukan satu kali tatap muka dalam seminggu. Untuk materi dan waktu pelaksanaan mengajar sesuai dengan jangka waktu yang ada di silabus.

Pembagian materi tersebut dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4. Agenda Pelaksanaan Pembelajaran

No	Hari, Tanggal	Materi	Kelas
1.	Kamis, 13 Agustus 2015	– Sup Indonesia – <i>Post Test</i>	Teori Kelas XI Jasa Boga 3
2.	Rabu, 20 Agustus 2015	– Soto Indonesia	Teori Kelas XI Jasa Boga 3
3.	Rabu, 27 Agustus 2015	– Soto Indonesia – <i>Post Test</i>	Teori Kelas XI Jasa Boga 3
4.	Rabu, 3 September 2015	– Hidangan dari nasi	Teori Kelas XI Jasa Boga 3
5.	Rabu, 10 September 2015	– Hidangan dari nasi – <i>Post Test</i>	Teori Kelas XI Jasa Boga 3

2. Metode

Dalam proses pembelajaran metode pembelajaran yang digunakan adalah, *game*, diskusi, penugasan dan ceramah. SMK Negeri 3 Magelang menerapkan kurikulum 2013, pada proses pembelajaran guru tidak banyak menggunakan metode ceramah. Sehingga siswa banyak melakukan diskusi kelompok, mempresentasikan di depan kelas.

3. Media Pembelajaran

Selain menggunakan power point, media pembelajaran yang digunakan pada mata pelajaran Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia adalah *picture and picture*, *handout* dan media langsung berupa beras dan makanan yang dibungkus menggunakan daun pisang. Media langsung tersebut lebih mempermudah siswa karena dapat melihat contoh secara jelas dan mudah diingat.

4. Evaluasi dan Penilaian

Evaluasi telah disesuaikan dengan materi yang telah diberikan dan juga sesuai dengan rancangan kegiatan yaitu satu kali *post test*. Untuk ulangan harian dilaksanakan pada setiap akhir pertemuan. Format penilaian disesuaikan dengan model pembelajaran yang diterapkan selama proses pembelajaran.

5. Keterampilan Mengajar Lainnya

Selain mengajar Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, juga mendampingi untuk mengajar mata pelajaran Pengetahuan Bahan Makanan dan Boga Dasar. Dalam mata pelajaran tersebut, ikut membantu mengajar dan mempersiapkan media pembelajaran yang digunakan. Adapun mendampingi mengajar pada kegiatan ekstrakurikuler pramuka yang dilaksanakan setiap hari sabtu. Dalam kegiatan tersebut mahasiswa PPL membantu guru pengampu pramuka dan bantara dalam memberikan pelajaran maupun permainan.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

1. Analisis Hasil Evaluasi Pembelajaran

Untuk evaluasi pembelajaran apabila hasil evaluasi kurang dari KKM (Kriteria Ketuntasan Minimal) maka siswa diberikan kesempatan untuk melakukan remedial, apabila nilai hasil *post test* siswa di atas batas KKM maka siswa dinyatakan lulus kemudian dilakukan pengayaan.

Untuk *post test* menggunakan bentuk pilihan ganda, menjodohkan, benar salah, dan *essay*. Skoring disini menggunakan rentang dari angka 0 sampai 100, dengan ketuntasan minimal untuk mata pelajaran dan kelas yang diampu sebesar 77. Lebih lanjut mengenai *post test* dapat dilihat pada lampiran laporan ini.

2. Analisis Hasil PPL

Dari rancangan program PPL individu yang telah disusun dalam matriks program PPL secara umum berjalan dengan baik dan lancar. Akan tetapi dalam pelaksanaannya tidak lepas dari hambatan-hambatan, baik itu faktor internal maupun faktor eksternal. Namun pada pelaksanaannya hambatan-hambatan tersebut dapat diatasi dengan baik. Adapun hambatan yang dialami selama kegiatan PPL sebagai berikut:

a. Hambatan-hambatan PPL

- 1) Kurang optimalnya observasi yang dilakukan sebelum pelaksanaan PPL
- 2) Tingkat pemahaman siswa dalam menerima materi yang berbeda-beda
- 3) Terbatasnya sarana pendukung dalam kelas, dalam hal ini adalah ruang kelas praktek yang terlalu memanjang ke belakang sehingga siswa yang di belakang kurang memperhatikan.

b. Solusi untuk Mengatasi Hambatan PPL

- 1) Banyak melakukan koordinasi dan konsultasi dengan pihak sekolah sebelum melakukan suatu program
- 2) Memberitahukan pada siswa agar mencatat materi dan mendekati siswa yang kurang memperhatikan pelajaran
- 3) Diatasi dengan memberikan kesempatan bertanya kepada siswa dan memberi pertanyaan kepada siswa tentang materi yang baru saja diterangkan
- 4) Dalam menyampaikan materi menggunakan media yang menarik seperti power point, gambar dan video

3. Refleksi Kegiatan PPL

Dengan melaksanakan kegiatan PPL di sekolah, mahasiswa dapat mengetahui bagaimana menjadi seorang pendidik yang tidak hanya memberikan materi tetapi juga mendidik karakter para peserta didik. Banyak pengalaman yang didapatkan namun juga tidak terlepas dari hambatan-hambatan selama melaksanakan PPL di sekolah. Setelah terjun di lapangan, mahasiswa dapat mengetahui gambaran menjadi seorang guru dan administrasi yang harus dikerjakan sebelum dan sesudah mengajar di kelas. Selain itu, guru juga bertugas mengamati dan menilai sikap, pengetahuan, ketrampilan dan spiritual pada masing-masing siswa.

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan uraian pelaksanaan program individu PPL Universitas Negeri Yogyakarta yang dilaksanakan mulai tanggal 10 Agustus 2015 sampai dengan 11 September 2015 di SMK Negeri 3 Magelang, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Memperoleh gambaran yang nyata mengenai kehidupan di dunia pendidikan (terutama di lingkungan SMK) karena telah terlibat langsung di dalamnya, yaitu selama melaksanakan praktik PPL
2. Mendapatkan pengalaman menjadi calon guru sehingga mengetahui persiapan-persiapan yang perlu dilakukan oleh guru sebelum mengajar sehingga benar-benar dituntut untuk bersikap selayaknya guru profesional
3. Mendapatkan kesempatan langsung untuk menerapkan dan mempraktikkan ilmu yang telah diperoleh di bangku kuliah dalam pelaksanaan praktik mengajar di sekolah
4. Dalam pelaksanaan mengajar di kelas mengalami beberapa hambatan yaitu ada siswa yang tidak mendukung Kegiatan Belajar Mengajar (KBM)

B. Saran

Untuk meningkatkan keberhasilan kegiatan PPL pada tahun-tahun yang akan datang serta dalam rangka menjalin hubungan baik antara pihak sekolah dengan pihak Universitas Negeri Yogyakarta, maka saran untuk kemajuan pelaksanaan kegiatan PPL adalah:

1. Bagi Sekolah

- a. Perlu adanya peningkatan dalam hal penambahan LCD
- b. Perlu adanya penjaga/staf di Unit Kesehatan Sekolah

2. Bagi Mahasiswa

- a. Komunikasi antara mahasiswa dengan guru pembimbing agar lebih diintensifkan lagi sehingga proses PPL berjalan secara maksimal
- b. Diharapkan mampu memanfaatkan seoptimal mungkin program ini sebagai sarana untuk menggali, meningkatkan bakat, dan keahlian yang pada akhirnya kualitas sebagai calon pendidik dan pengajar dapat diandalkan

3. Bagi Universitas

- a. Dalam memberikan informasi atau pengumuman hendaknya lebih jelas dan tidak mendadak, supaya mahasiswa dapat menyiapkan apa yang diperlukan
- b. Dalam pelaksanaan program PPL disesuaikan dengan waktu dan keadaan disekolah agar kegiatan PPL tidak mengganggu aktifitas yang ada disekolah
- c. Kegiatan PPL terlalu singkat dalam jangka waktu hanya satu bulan. Diharapkan dapat lebih lama agar pengalaman yang didapatkan mahasiswa lebih banyak.

DAFTAR PUSTAKA

TIM. 2014. *Panduan KKN-PPL 2014*. Yogyakarta : Unit Program Pengalaman Lapangan Universitas Negeri Yogyakarta

LAMPIRAN



Universitas Negeri Yogyakarta

**MATRIK PROGRAM KERJA PPL UNY
TAHUN 2015**

F01

kelompok

NOMOR LOKASI :
NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK NEGERI 3 MAGELANG
ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : JL. PIERRE TENDEAN NO. 1 MAGELANG

No	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu						Jumlah Jam
		I	II	III	IV	V	VI	
1	Observasi	6						6
2	Bimbingan Dosen Pembimbing			2	2		2	6
2	Administrasi Pembelajaran / Guru							
	a. Silabus, Prota, Prosem				2	2	2	6
	b. Lain lain							
3	Pembelajaran Kokurikuler (kegiatan mengajar terbimbing)							
	a. persiapan							
	1) Konsultasi		1	3	3	3	3	13
	2) Membuat RPP		1	1	1	1	1	5
	3) Menyiapkan / Membuat Media		2	1	2	2	1	8
	4) Menyusun handout		2	2	2		3	9
	5) Pembuatan soal		2	2	2	2	2	10
	b. Mengajar							
	1) Praktik mengajar di kelas		15	18	18	18	18	87
	2) Penilaian dan evaluasi guru		1	1	1	1	1	5
	3) Penilaian dan Evaluasi siswa						4	4
4	Pembelajaran Ekstrakurikuler (Kegiatan Nonmengajar)							
	a. Pramuka					2,5		2,5
5	Kegiatan Sekolah							
	a. Pengajian Hari Senin		1		1			2
	b. Upacara Bendera Hari Senin					1		1
	c. 17 Agustus			1,5				1,5

	d. Upacara Bendera Hari Khusus		1				1
	e. Pengarahan PPL		2				2
	f. Kegiatan Unit produksi Boga			7	8		15
	g. Piket perpustakaan			8		8	16
	h. Piket KBM				8		8
	i. Akreditasi sekolah				0,5		0,5
	k. Pameran Jateng Expo			26			26
6	Pembuatan Laporan PPL					4	4
Jumlah Jam							242,5

Mengetahui/Menyetujui,
P. L. H Kepala SMKN 3 MAGELANG

Dosen Pembimbing Lapangan

Mahasiswa PPL

Drs. Tohidin
NIP. 19680713 200501 1 007

Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd.
NIP. 19750428 199903 2 002

Sari Aprina Wardani
NIM 12511244004

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 ALAMAT SEKOLAH : JL.PIERRE TENDEAN NO.1 MAGELANG
 GURU PEMBIMBING : JANUWIJARTI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : SARI APRINA W
 NO. MAHASISWA : 12511244004
 FAK/JUR/PRODI :TEKNIK/PTBB/PT. BOGA
 DOSEN PEMBIMBING : PRIHASTUTI E, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin, 10 Agustus 2015	-Pengarahan mahasiswa PPL -Bimbingan	Pengarahan berjalan dengan lancar Mendapat arahan dari guru pembimbing	Tidak ada hambatan selama pengarahan Tidak ada hambatan selama bimbingan	
2.	Selasa, 11 Agustus 2015	-Mendampingi mengajar Boga Dasar -Bimbingan	Siswa dapat memahami pelajaran yang disampaikan Mendapat arahan dari guru pembimbing	Siswa masih banyak yang gaduh Tidak ada hambatan selama bimbingan	Siswa diminta untuk fokus dan tenang
3.	Rabu, 12 Agustus 2015	-Mencari materi -Membuat bahan ajar, power point dan media	Mendapatkan materi sup Indonesia Bahan ajar, power point dan media sudah siap digunakan	Belum semua materi didapatkan Tidak ada hambatan selama membuat bahan ajar, power point dan media	Meminjam buku di perpustakaan

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 ALAMAT SEKOLAH : JL.PIERRE TENDEAN NO.1 MAGELANG
 GURU PEMBIMBING : JANUWIJARTI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : SARI APRINA W
 NO. MAHASISWA : 12511244004
 FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/ PTBB/ PT. BOGA
 DOSEN PEMBIMBING : PRIHASTUTI E, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
4.	Kamis, 13 Agustus 2015	-Mengajar pengolahan dan penyajian makanan Indonesia -Konsultasi penilaian siswa	Siswa dapat memahami pelajaran yang disampaikan Mendapatkan arahan cara menilai siswa	Ruang kelas dapur yang kecil untuk proses pembelajaran Tidak ada hambatan selama bimbingan	Siswa duduk melingkar
5.	Jum'at, 14 Agustus 2015	-Mengikuti upacara pramuka -Membantu persiapan alat-alat Lks	Mengikuti upacara bendera perayaan hari pramuka Mengemas peralatan yang digunakan untuk Lks	Tidak ada hambatan selama upacara berlangsung Kurangnya koordinasi	Meminta diberikan arahan
6.	Senin, 17 Agustus 2015	-Mengikuti upacara Kemerdekaan Republik Indonesia	Mengikuti upacara pengibaran bendera dalam perayaan Hari Kemerdekaan Indonesia	Tidak ada hambatan selama upacara berlangsung	

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 ALAMAT SEKOLAH : JL.PIERRE TENDEAN NO.1 MAGELANG
 GURU PEMBIMBING : JANUWIJARTI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : SARI APRINA W
 NO. MAHASISWA : 12511244004
 FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/ PTBB/ PT. BOGA
 DOSEN PEMBIMBING : PRIHASTUTI E, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
7.	Selasa, 18 Agustus 2015	-Mendampingi mengajar Boga Dasar -Membantu mengemas snack di unit produksi	Siswa dapat memahami pelajaran yang disampaikan Menata kardus dan mengemas snack	Ruang kelas dapur yang kecil untuk proses pembelajaran Kurangnya koordinasi	Siswa duduk melingkar Meminta arahan
8.	Rabu, 19 Agustus 2015	-Membantu mengemas snack di unit produksi -Bimbingan	Mengemas snack di dalam kardus Mendapat arahan dari guru pembimbing	Snack kurang Tidak ada hambatan selama bimbingan	Mengambil snack di tempat pesanan
9.	Kamis, 20 Agustus 2015	-Mengajar pengolahan dan penyajian makanan Indonesia	Siswa dapat memahami pelajaran yang disampaikan	Ruang kelas dapur yang kecil untuk proses pembelajaran	Siswa duduk melingkar

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 ALAMAT SEKOLAH : JL.PIERRE TENDEAN NO.1 MAGELANG
 GURU PEMBIMBING : JANUWIJARTI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : SARI APRINA W
 NO. MAHASISWA : 12511244004
 FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/ PTBB/ PT. BOGA
 DOSEN PEMBIMBING : PRIHASTUTI E, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
10.	Jum'at, 21 Agustus 2015	-Mempersiapkan untuk pameran Jateng Fair di PRPP Semarang -Mengikuti pameran Jateng Fair di PRPP Semarang	Menyiapkan barang yang akan di bawa di pameran Pameran berjalan dengan lancar	Tidak ada hambatan selama persiapan Stand pameran tidak terlihat dari luar	Merubah bentuk stand
11.	Sabtu, 22 Agustus 2015	-Mempersiapkan untuk pameran Jateng Fair di PRPP Semarang -Mengikuti pameran Jateng Fair di PRPP Semarang	Menyiapkan barang yang akan di bawa di pameran Pameran berjalan dengan lancar	Tidak ada hambatan selama persiapan Tidak ada hambatan selama pameran berlangsung	
12.	Minggu, 23 Agustus 2015	-Mempersiapkan untuk pameran Jateng Fair di PRPP Semarang -Mengikuti pameran Jateng Fair di PRPP Semarang	Menyiapkan barang yang akan di bawa di pameran Pameran berjalan dengan lancar	Tidak ada hambatan selama persiapan Tidak ada hambatan selama berlangsung	

NAMA SEKOLAH	: SMK NEGERI 3 MAGELANG	NAMA MAHASISWA	: SARI APRINA W
ALAMAT SEKOLAH	: JL.PIERRE TENDEAN NO.1 MAGELANG	NO. MAHASISWA	: 12511244004
GURU PEMBIMBING	: JANUWIJARTI, S.Pd	FAK/JUR/PRODI	: TEKNIK/ PTBB/ PT. BOGA
		DOSEN PEMBIMBING	: PRIHASTUTI E, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
13.	Senin, 24 Agustus 2015	-Mendampingi mengajar Pengetahuan Bahan Makanan -Membuat RPP, bahan ajar dan media	Siswa dapat memahami pelajaran yang disampaikan RPP, bahan ajar dan power point siap digunakan	Ruang kelas dapur yang kecil untuk proses pembelajaran Terbatasnya koneksi <i>wifi</i> sekolah	Siswa duduk melingkar Menggunakan <i>wifi</i> Hp
14.	Selasa, 25 Agustus 2015	-Bimbingan -Mendampingi mengajar Boga Dasar -Membantu mempersiapkan bahan untuk Lks	Mendapat arahan dari guru pembimbing Siswa dapat memahami pelajaran yang disampaikan Membantu menimbang bahan-bahan yang akan digunakan	Tidak ada hambatan selama bimbingan Proyektor ruang kelas tidak dapat digunakan Kurangunya bahan makanan yang akan digunakan	Meminjam proyektor Membeli bahan-bahan terlebih dahulu sebelum digunakan untuk latihan memasak
15.	Rabu, 26 Agustus 2015	-Piket KBM -Bimbingan	Menjaga ruang KBM Mendapat arahan dari guru pembimbing	Belum hafal ruang-ruang kelas Guru pembimbing sedang ada keperluan	Bertanya kepada guru mengenai ruang kelas Menunggu guru pembimbing

NAMA SEKOLAH	: SMK NEGERI 3 MAGELANG	NAMA MAHASISWA	: SARI APRINA W
ALAMAT SEKOLAH	: JL.PIERRE TENDEAN NO.1 MAGELANG	NO. MAHASISWA	: 12511244004
GURU PEMBIMBING	: JANUWIJARTI, S.Pd	FAK/JUR/PRODI	: TEKNIK/ PTBB/ PT. BOGA
		DOSEN PEMBIMBING	: PRIHASTUTI E, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
16.	Kamis, 27 Agustus 2015	-Mengajar Pengolahan dan penyajian makanan Indonesia	Siswa dapat memahami pelajaran yang disampaikan	Tidak tersedianya ruang kelas	Mencari ruang kelas yang kosong
17.	Jum'at, 28 Agustus 2015	-Membantu di unit produksi boga	Membantu mengoreng dan mempersiapkan makanan	Tidak ada hambatan selama di unit produksi	
18.	Senin, 31 Agustus 2015	-Mengikuti upacara bendera -Mendampingi mengajar Pengetahuan Bahan Makanan -Membuat RPP dan materi pembelajaran	Mengikuti acara pengibaran bendera Siswa dapat memahami pelajaran yang disampaikan Membuat RPP dan bahan ajar	Tidak ada hambatan selama upacara berlangsung Ruang kelas dapur yang kecil untuk proses pembelajaran Masih kebingungan format RPP yang digunakan	Siswa duduk melingkar Menanyakan kepada guru pembimbing

NAMA SEKOLAH	: SMK NEGERI 3 MAGELANG	NAMA MAHASISWA	: SARI APRINA W
ALAMAT SEKOLAH	: JL.PIERRE TENDEAN NO.1 MAGELANG	NO. MAHASISWA	: 12511244004
GURU PEMBIMBING	: JANUWIJARTI, S.Pd	FAK/JUR/PRODI	: TEKNIK/ PTBB/ PT. BOGA
		DOSEN PEMBIMBING	: PRIHASTUTI E, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
19.	Selasa, 1 September 2015	-Mendampingi mengajar Boga Dasar	Siswa dapat memahami pelajaran yang disampaikan	Ruang dapur kelas yang kecil	Siswa duduk melingkar
20.	Rabu, 2 September 2015	-Bimbingan -Membuat RPP, bahan ajar dan media pembelajaran	Mendapat arahan dari guru pembimbing Membuat RPP, bahan ajar dan mencari gambar-gambar lewat internet	Tidak ada hambatan selama bimbingan Koneksi internet <i>wifi</i> sekolah yang sulit tersambung	Menggunakan <i>wifi</i> dari Hp
21	Kamis, 3 September 2015	-Mengajar Pengolahan dan penyajian makanan Indonesia	Siswa dapat memahami pelajaran yang disampaikan	Ruang kelas yang tidak tersedia	Mencari kelas yang kosong

NAMA SEKOLAH : SMK NEGERI 3 MAGELANG
 ALAMAT SEKOLAH : JL.PIERRE TENDEAN NO.1 MAGELANG
 GURU PEMBIMBING : JANUWIJARTI, S.Pd

NAMA MAHASISWA : SARI APRINA W
 NO. MAHASISWA : 12511244004
 FAK/JUR/PRODI : TEKNIK/ PTBB/ PT. BOGA
 DOSEN PEMBIMBING : PRIHASTUTI E, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
22.	Jum'at, 4 September 2015	-Piket Perpustakaan	Membersihkan ruang perpustakaan, merapikan buku dan mengerjakan administrasi perpustakaan	Tidak ada pendampingan dari pihak guru perpustakaan	Bertanya kepada guru lain
23.	Sabtu, 5 September 2015	-Mendampingi kegiatan ekstrakurikuler pramuka	Membantu memberikan materi kepada siswa	Belum ada koordinasi dari guru	Menanyakan pelaksanaan kegiatan
24.	Senin, 6 September 2015	-Mengikuti upacara bendera -Mendampingi mengajar Pengetahuan bahan makanan	Upacara pengibaran bendera berjalan dengan lancar	Tidak ada hambatan selama upacara berlangsung Kendala pada proyektor di dalam kelas yang tidak dapat digunakan	Menggunakan media gambar
25.	Selasa, 7 September 2015	-Mendampingi mengajar Boga dasar	Diadakan <i>post test</i>	Ruang dapur kelas yang kecil	Siswa duduk melingkar

NAMA SEKOLAH	: SMK NEGERI 3 MAGELANG	NAMA MAHASISWA	: SARI APRINA W
ALAMAT SEKOLAH	: JL.PIERRE TENDEAN NO.1 MAGELANG	NO. MAHASISWA	: 12511244004
GURU PEMBIMBING	: JANUWIJARTI, S.Pd	FAK/JUR/PRODI	: TEKNIK/ PTBB/ PT. BOGA
		DOSEN PEMBIMBING	: PRIHASTUTI E, M.Pd

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan	Hasil	Hambatan	Solusi
26.	Rabu, 8 September 2015	-Piket unit produksi boga -Membuat RPP dan bahan ajar -Membuat administrasi pembelajaran	Membantu menggoreng dan mempersiapkan bahan-bahan RPP dan bahan ajar siap digunakan Administrasi setengah jadi	Tidak ada hambatan selama di unit produksi Sulitnya koneksi internet <i>wifi</i> sekolah Tidak ada hambatan selama membuat administrasi	Menggunakan <i>wifi</i> dari Hp
27.	Kamis, 9 September 2015	-Mengajar Pengolahan dan penyajian makanan Indonesia	Siswa dapat memahami pelajaran yang disampaikan	Ruang kelas dapur yang kecil	Siswa duduk melingkar
28	Jum'at, 10 September 2015	-Bimbingan -Mengerjakan administrasi pembelajaran	Mendapat arahan dari guru pembimbing Melengkapi data proses pembelajaran	Tidak ada hambatan selama bimbingan Tidak ada hambatan selama membuat administrasi	

Magelang, September 2015

Mengetahui,
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa,

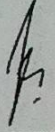




Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd
NIP. 19750428 199903 2 002

Januwijarti, S.Pd
NIP. 19710115 200604 2 011

Sari Aprina Wardani
NIM: 12511244004

**KARTU BIMBINGAN EVALUASI MENGAJAR
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**

Nama Mahasiswa : Sari Aprina Wardani
NIM : 12511244004

No	Hari/Tanggal	Kelas	Mengajar Mata Pelajaran	Guru Pembimbing	Keterangan	Paraf
1.	Kamis, 13 Agustus 2015	XI Jasa Boga 2	PMI	Januwijarti, S.Pd	Rpp: perumusan indikator belum sesuai	
2.	Kamis, 20 Agustus 2015	XI Jasa Boga 2	PMI	Januwijarti, S.Pd	Penggunaan kelas belum maks. bahasan tda EYD.	
3.	Kamis, 27 Agustus 2015	XI Jasa Boga 2	PMI	Januwijarti, S.Pd	Media selain power point	
4.	Kamis, 3 September 2015	XI Jasa Boga 2	PMI	Januwijarti, S.Pd	pembuatan soal spy disesuaikan indikator.	
5.	Kamis, 10 September 2015	XI Jasa Boga 2	PMI	Januwijarti, S.Pd	Baik	

KOMPETENSI INTI DAN KOMPETENSI DASAR
MATA PELAJARAN PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA
KELAS XI

KOMPETENSI INTI	KOMPETENSI DASAR
1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya	1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia	2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional 2.3. Menunjukkan perilaku cinta damai dan toleransi dalam membangun kerjasama dan tanggungjawab dalam implementasi sikap kerja
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual, dan procedural berdasarkan rasa ingin tahunya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	3.1. Mendeskripsikan salad Indonesia 3.2. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia 3.3. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia 3.4. Membedakan hidangan dari nasi 3.5. Mendeskripsikan hidangan dari mie
4. Mengolah, menalar, dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung	4.1. Membuat salad Indonesia 4.2. Membuat sup Indonesia 4.3. Membuat soto Indonesia 4.4. Membuat hidangan dari nasi 4.5. Membuat hidangan mie

SILABUS

Satuan Pendidikan : SMK

Paket Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Pengolahan Dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas/ Semester : XI/1 dan 2

Kompetensi Inti :

KI 1 :Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya

KI 2: Mengembangkan perilaku (jujur,disiplin,tanggung jawab,peduli, santun,ramah lingkungan,gotong royong,kerjasama, cinta damai,responsif dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia

KI3: Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual,dan procedural dalam pengetahuan, teknologi,seni,budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan,kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah

KI 4 :Mengolah,menyaji,dan menalar dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajari di sekolah secara mandiri, bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

Kompetensi Dasar	Materi Pokok	Pembelajaran	Penilaian	Alokasi Waktu	Sumber Belajar
------------------	--------------	--------------	-----------	---------------	----------------

1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none">• Sup Indonesia• Pembuatan Sup Indonesia	Mengamati <ul style="list-style-type: none">• Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang sup Indonesia Menanya <ul style="list-style-type: none">• Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian sup, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan sup Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing sup Indonesia dan continental Mengumpulkan Data <ul style="list-style-type: none">• Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan• Melakukan praktik membuat sup Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none">• Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat sup• Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat sup Indonesia Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none">• Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan sup Indonesia	Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung Portofolio Laporan tertulis kelompok Tes Tes tertulis Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran Tes Kinerja membuat sup Indonesia	3 minggu	<ul style="list-style-type: none">• foto/film/gambar• Bahan praktik• Alat praktik• Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari – hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.6. Menjelaskan pengertian,					

jenis, karakteristik sup Indonesia		<ul style="list-style-type: none"> Mempresentasikan hasil praktik pembuatan sup Indonesia 			
4.2.Membuat sup Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> Soto Indonesia Pembuatan soto Indonesia 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang Soto Indonesia <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian soto, jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan soto Indonesia serta apakah ada perbedaan dari masing – masing soto Indonesia dan sup continental <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan Melakukan praktik membuat soto Indonesia dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk menjawab pertanyaan <p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat soto Menyimpulkan data hasil diskusi dan 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja membuat soto Indonesia</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> foto/film/gambar Bahan praktik Alat praktik Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam					

pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		praktik membuat soto Indonesia			
3.7. Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia		Mengkomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> • Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik pengolahan soto Indonesia • Mempresentasikan hasil praktik pembuatan soto Indonesia 			
4.3.Membuat soto Indonesia					
1.1 . Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan makanan Indonesia sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.	<ul style="list-style-type: none"> • hidangan dari nasi • Pembuatan hidangan dari nasi 	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengamati foto/film/gambar/atau membaca tentang hidangan dari nasi <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mengajukan pertanyaan terkait dengan pengertian , jenis-jenis, bahan dan alat yang digunakan, cara pembuatan, kriteria hasil dan penyimpanan hidangan dari nasi • serta apakah ada perbedaan hidangan nasi di berbagai wilayah Indonesia <p>Mengumpulkan Data</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskusi kelompok dengan menggunakan berbagai sumber untuk menjawab pertanyaan yang diajukan • Melakukan praktik membuat hidangan dari nasi dan mencatat temuan saat praktik dilakukan sebagai sumber data untuk 	<p>Observasi pengamatan sikap selama pembelajaran berlangsung</p> <p>Portofolio Laporan tertulis kelompok</p> <p>Tes Tes tertulis</p> <p>Jurnal Catatan perkembangan pengetahuan, keterampilan selama pembelajaran</p> <p>Tes Kinerja</p>	3 minggu	<ul style="list-style-type: none"> • foto/film/gambar • Bahan praktik • Alat praktik • Buku referensi
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong					

royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional		menjawab pertanyaan	membuat hidangan dari nasi		
2.3. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja		<ul style="list-style-type: none"> Kerja kelompok untuk membedakan hidangan dari nasi 			
3.8. Membedakan hidangan dari nasi		<p>Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Mengolah dan menganalisis data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi Menyimpulkan data hasil diskusi dan praktik membuat hidangan dari nasi 			
4.4 Membuat hidangandari nasi		<p>Mengkomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Membuat laporan hasil diskusi kelompok dan praktik membuat hidangan dari nasi Mempresentasikan hasil praktik membuat hidangan dari nasi 			
2.1. Memiliki motivasi Internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia					
2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,disiplin,tanggung awab, peduli,santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari sikap profesional					
2.3. Menghargai kerja individu					

dan kelompok dalam pembelajaran sehari –hari sebagai wujud implementasi sikap kerja					
3.9. Mendeskripsikan hidangan dari mie					
4.5 Membuat hidangan mie					

DINAS PENDIDIKAN KOTA MAGELANG
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA

PROGRAM TAHUNAN

MATA PELAJARAN : PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

PROGRAM KEAHLIAN : TATA BOGA

KOMPETENSI KEAHLIAN : JASA BOGA

KELAS/SEMESTER : XI JASA BOGA / GANJIL DAN GENAP

TAHUN PELAJARAN : 2015/2016

NAMA : SARI APRINA WARDANI

NIM : 12511244004

ANALISA HARI EFEKTIF

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Program Keahlian : Tata Boga

Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Kelas : XI / 1 dan 2

Tahun Pelajaran : 2015/2016

SEMSERTER GANJIL

No		Hari dan tanggal					Hari
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Efektif
1	Juli				30		1
2	Agustus				6,13,20,27		4
3	September				3,10		2
4	Oktober				8,29		2
5	November				5,12,19,26		4
6	Desember				17		1
	Jumah				14		14

Mengetahui,
Wakasek 1

Mengesahkan,
Kaprodi Jasa Boga

Sutji Sadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

SEMSERTER GENAP

No		Hari dan tanggal					Hari
		Senin	Selasa	Rabu	Kamis	Jumat	Efektif
1	Januari				21,28		2
2	Februari				4		1
3	Maret				3,17,31		3
4	April				7,28,21		3
5	Mei				12,19,26		3
6	Juni						
	Jumlah				12		12

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Januwijarti, S.Pd.
NIP. 19710115 200604 2 011

Sari Aprina Wardani
NIM. 12511244004

PERHITUNGAN ALOKASI WAKTU

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Tingkat : XI / 1 dan 2
 Tahun Pelajaran : 2015/2016

SEMESTER GANJIL

1. Jumlah jam mata pelajaran dalam satu semester
 Semester 1 = $14 \times 8 \text{ jam} = 112 \text{ jam}$
2. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - a. Ulangan harian : 5 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - Jumlah : 7 jam
3. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester 105 jam
4. Jumlah 105 jam program keahlian dibagikan untuk 5 Kompetensi Inti/ 5 Kompetensi Dasar

Mengetahui ,
 Wakasek 1

Mengesahkan,
 Kaprodi Jasa Boga

Sutji Sadarini, S.Pd.
 NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati
 NIP. 19671025 199412 2 003

SEMESTER GENAP

1. Jumlah jam mata pelajaran dalam satu semester
 Semester 1 = $12 \times 8 \text{ jam} = 96 \text{ jam}$
2. Jumlah jam mata pelajaran untuk kegiatan non tatap muka
 - a. Ulangan harian : 5 jam
 - b. Cadangan : 2 jam
 - Jumlah : 7 jam
3. Jumlah jam mata pelajaran untuk tatap muka dalam satu semester 89 jam
4. Jumlah 89 jam program keahlian dibagikan untuk 5 Kompetensi Inti/ 5 Kompetensi Dasar

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015
 Guru PPL

Januwijarti, S.Pd.
 NIP. 19710115 200604 2 011

Sari Aprina Wardani
 NIM. 12511244004

PROGRAM SEMESTER

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Program keahlian : Tata Boga
 Kompetensi keahlian : Jasa boga
 Kelas/semester : XI/1
 Tahun ajaran : 2015 – 2016

No	Jenis kegiatan	Sasaran	Alokasi waktu	Keterangan
1	Program Persiapan Mengajar	<ul style="list-style-type: none"> - Analisa hari efektif - Perhitungan alokasi waktu - Program tahunan - Rencana pelaksanaan pembelajaran 	Diluar jam	1 x tatap muka = 8 jam
2	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	105 jam	
3	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	5 jam	
4	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
	Jumlah		112 jam	

Mengetahui ,
Wakasek 1

Mengesahkan,
Kaprodik Jasa Boga

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.
NIP. 19710115 200604 2 011

Sari Aprina Wardani
NIM. 12511244004

PROGRAM SEMESTER

Mata pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
 Program keahlian : Tata Boga
 Kompetensi keahlian : Jasa boga
 Kelas/semester : X / 2
 Tahun ajaran : 2015 – 2016

No	Jenis kegiatan	Sasaran	Alokasi waktu	Keterangan
1	Program Persiapan Mengajar	<ul style="list-style-type: none"> - Analisa hari efektif - Perhitungan alokasi waktu - Program tahunan - Rencana pelaksanaan pembelajaran 	Diluar jam	1 x tatap muka = 8 jam
2	Penyelesaian Bahan Kajian	RPP	89 jam	
3	Ulangan Harian	Bank soal ulangan harian	5 jam	
5	Cadangan	Perbaikan dan pengayaan	2 jam	
	Jumlah		96 jam	

Mengetahui ,
Wakasek 1

Mengesahkan,
Kaprosdi Jasa Boga

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Afifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.
NIP. 19710115 200604 2 011

Sari Aprina Wardani
NIM. 12511244004

**PROGRAM PEMBELAJARAN
SMK NEGERI 3 MAGELANG
TAHUN AJARAN 2015/2016**

Bidang Keahlian : Seni, Kerajinan Dan Pariwisata
Program Keahlian : Tata Boga
Kompetensi Keahlian : Jasa Boga

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Tingkat : XI
Semester : 1

No	Kompetensi Inti / Kompetensi Dasar	Alokasi waktu	Diberikan pada bulan / Minggu ke																												Ket.		
			Juli					Agustus					September					Oktober					November					Desember					
			1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3		4	5
3.2	Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik sup Indonesia	1 x TM																															
4.2	Membuat sup Indonesia																																
3.3	Menjelaskan pengertian, jenis, karakteristik soto Indonesia	2 xTM																															
4.3	Membuat soto Indonesia																																
3.4	Membedakan hidangan dari nasi	2 xTM																															
4.4	Membuat hidangan dari nasi																																

Mengetahui ,
Wakasek 1

Mengesahkan,
Kaprodik Jasa Boga

Guru Pamong

Magelang, Agustus 2015
Guru PPL

Sutji Sadarini, S.Pd.
NIP. 19661228 199303 2 007

Dra. Afiffah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd.
NIP. 19710115 200604 2 011

Sari Aprina Wardani
NIM. 12511244004

Nama Sekolah : SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran : Pengolahan Makanan Indonesia
Kelas/Semester : XI/1 dan 2
Materi Pokok : Pembuatan Sup Indonesia
Pertemuan : 2
Alokasi Waktu : 8 x 45 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan diri yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- 3.1. Menjelaskan pengertian, jenis dan karakteristik Sup Indonesia
- 4.1. Membuat Sup Indonesia

C. Indikator Pencapaian

- 1.1.1. Menunjukan sikap taat menjalankan ajaran agama
- 2.1.1. Menunjukan sikap rasa ingin tahu mengolah dan menyajikan makanan Indonesia
- 2.2.1. Menunjukan sikap jujur dalam mengolah dan menyajikan makanan Indonesia
- 2.2.2. Menunjukan sikap tanggung jawab mengolah dan menyajikan makanan Indonesia
- 2.2.3. Menunjukan sikap disiplin dalam mengolah dan menyajikan makanan Indonesia
- 2.2.4. Menunjukann sikap dapat berkerja sama dalam mengolah dan menyajikan makanan Indonesia
- 3.1.1. Menunjukan sikap dapat menjelaskan pengertian,jenis, macam dan karakteristik sup Indonesia
- 4.1.1. Menunjukan sikap dapat membuat Sup Indonesia

D. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, siswa akan dapat:

- 1. Menjelaskan pengertian sup Indonesia
- 2. Menganalisis jenis-jenis sup Indonesia
- 3. Menganalisis macam-macam sup Indonesia
- 4. Menganalisis karakteristik sup Indonesia
- 5. Menjelaskan cara membuat sup Indonesia

E. Materi Pembelajaran

- 1. Pengertian sup
- 2 Jenis-jenis sup
- 3. Macam-macam sup
- 4. Karakteristik sup Indonesia

E. Pendekatan, Model, Metode

- 1. Pendekatan : *Student Centered*
- 2. Model : *Discovery Learning*
- 3. Metode : Ceramah, *Game*, Diskusi, Penugasan

G. Langkah-langkah Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	1. Guru mengucapkan salam pada siswa 2. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran: <ul style="list-style-type: none">• Pengecekan kebersihan kelas.• Pengaturan tempat duduk• Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran• Mengabsen siswa 3. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian sikap, ketrampilan dan pengetahuan 4. Guru menyampaikan garis besar materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa pada pertemuan ini. 5. Guru mengkondisikan siswa untuk berkumpul dengan kelompoknya	30 menit
Inti	1. Mengamati <ul style="list-style-type: none">• Siswa mengamati video tentang sup Indonesia.• Menanyakan kepada siswa tentang tayangan video untuk mengarahkan peserta didik pada materi sup Indonesia	30 menit
	2. Menanya <ul style="list-style-type: none">• Siswa mengajukan pertanyaan terkait sup, jenis, macam-macam ,cara pembuatan, bahan dan alat serta perbedaan sup Indonesia dengan kontinental• Siswa menuliskan masalah yang berkaitan dengan materi	30 menit

	yang diamati	
	3. Mengumpulkan Informasi <ul style="list-style-type: none"> Siswa melakukan pengkajian Siswa berdiskusi dengan kelompok untuk mengumpulkan informasi dari berbagai sumber yang berkaitan dengan: <ol style="list-style-type: none"> Pengertian, 2) resep sup, 3) alat pembuatan, 4) rasa dan warna, 5) perbedaan sup Indonesia dan Kontinental Siswa menjawab pertanyaan-pertanyaan berdasarkan informasi yang didapatkan 	90 menit
	4. Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Siswa menganalisis data hasil diskusi Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan 	40 menit
	5. Mengomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Siswa mempresentasikan hasil diskusi kelompok Siswa menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi 	100 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru melakukan tanya jawab materi yang telah diberikan (post test) Guru menyimpulkan tentang pelajaran yang telah diberikan. Menutup pelajaran dengan doa dan salam. 	40 menit
	JUMLAH	360 Menit

- H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran
- Alat : Alat tulis, LCD, proyektor, papan tulis
 - Bahan : Materi PPT
 - Media : Video dan *picture*
 - Sumber :
Fatimah. 2015. Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia. Yogyakarta
Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. UNY

- I. Penilaian Hasil Belajar
- Jenis/Teknik Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : Observasi 1. Kegiatan Diskusi 2. Kegiatan Presentasi	1. Lembar Observasi 2. Penilaian Diri 3. Penilaian Antar

			Teman 4. Jurnal
2.	Pengetahuan	Tes Tertulis Non Tes Penugasan	Soal tes tertulis uraian Lembar penilaian Lembar tugas Lembar penilaian tugas
3.	Ketrampilan	Portofolio Tes unjuk kerja	Rubrik Penilaian Lembar observasi unjuk kerja

2. Instrumen Penilaian dan Penskoran

2.1 Penilaian Sikap

- a. Penilaian sikap/perilaku pada saat diskusi melalui observasi

Indikator :

Peserta didik menunjukkan sikap mandiri, rasa ingin tahu, gemar membaca, percaya diri, kerjasama, disiplin, tanggungjawab, dan peduli lingkungan.

No	Nama Siswa	Mandiri	Rasa Ingin Tahu	Gemar Membaca	Percaya Diri	Kerjasama	Disiplin	Tanggungjawab	Peduli Lingkungan	Jumlah Score	Nilai	Predikat

Keterangan Rubrik Penilaian:

Skor 1 : Jika tidak pernah muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 2 : Jika kadang-kadang muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 3 : Jika sering muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 4 : Jika selalu muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Predikat	Rentang Nilai	Nilai
Sangat Baik (SB)	$90 \leq 100$	Nilai = $\frac{\text{Jumlah Score}}{32} \times 100$
Baik (B)	$80 \leq 89$	
Cukup (C)	$70 \leq 79$	
Kurang	≤ 69	

Baik (B)	$80 \leq 89$	
Cukup (C)	$70 \leq 79$	
Kurang	≤ 69	

- b. Penilaian Sikap Melalui Jurnal

JURNAL PESERTA DIDIK

Kelas : XI JB 2
 Aspek Yang Diamati : Rasa ingin tahu, Kerjasama, Santun, Disiplin, Jujur, Objektif, Terbuka, Teliti, Demokratis, Proaktif, Peduli Lingkungan, Dan Bertanggungjawab

No	Hari/Tanggal	Kejadian	Keterangan/Tindaklanjut

2.2 Penilaian Pengetahuan

Pengamatan : Terlampir
 Tes tertulis : *Essay*

No	Aspek penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1.	Aspek Pengetahuan Soal <i>essay</i> 4	25 x 4 =100	100	Essay terstruktur
2.	Aspek Keterampilan (terlampir)			
Total		100	100	

SOAL ESSAY

- Jelaskan yang dimaksud sup!
- Sebutkan jenis-jenis sup berdasarkan kaldu yang digunakan! Berilah contoh!
- Sebutkan 3 karakteristik sup!
- Sebutkan komponen bahan sup!

Kunci Jawaban :

- Masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa.
- Kaldu ayam = sup matahari, sup pengantin
 - Kaldu sapi = sup iga, sup konro
 - Kaldu ikan = sup kuah asam
 - Kaldu udang = sup tekwan, sup jepara
 - Sup kambing = sup kaki kambing
- Sup harus jernih, kuah sup dapat menggunakan kaldu dan air, sup tidak berlemak
- Bahan utama, bahan isian, bahan pemberi rasa dan aroma serta bahan pelengkap/garnish

Skor Penilaian:

Predikat	Rentang Nilai	Nilai
Sangat Baik (SB)	90 ≤ 100	Nilai = $\frac{\text{Jumlah Score}}{100} \times 100$
Baik (B)	80 ≤ 89	
Cukup (C)	70 ≤ 79	

Kurang	≤ 69	
--------	-----------	--

2.3 Penilaian Ketrampilan

a. Penugasan/praktik

- 1) Kompetensi Dasar (KD 4.2): melakukan pengolahan sup Indonesia.
- 2) Indikator: Melakukan pengolahan sup Indonesia.
- 3) Tujuan: Peserta didik dapat mengolah sup Indonesia.
- 4) Tugas: Secara individu buatlah sup Indonesia.
- 5) Kriteria Penilaian:
 - a) Kebenaran pemilihan alat = Skor maks 10
 - b) Kebenaran pemilihan bahan = Skor maks 30
 - c) Kebenaran membuat = Skor maks 40
 - d) Kebesihan lingkungan = Skor maks 10
 - e) Ketepatan waktu = Skor maks 10

b. Penilaian Portofolio

- 1) Kompetensi Dasar (KD 4.2): melakukan pengolahan sup Indonesia.
- 2) Judul Portofolio: Pelaporan melakukan pengolahan sup Indonesia.
- 3) Tujuan: Peserta didik dapat membuat melakukan pengolahan sup Indonesia.
- 4) Ruang Lingkup: Karya portofolio yang dikumpulkan adalah laporan seluruh hasil kegiatan membuat melakukan pengolahan sup Indonesia.
- 5) Uraian Tugas Portofolio:
 - a) Buatlah laporan membuat melakukan pengolahan sup Indonesia.
 - b) Setiap laporan dikumpulkan selambat-lambatnya satu minggu setelah pelaksanaan praktik sup Indonesia.
- 6) Format Penilaian

No	Komponen Yang Dinilai	Skor		
		1	2	3
1	Persiapan Pembuatan			
2	Pelaksanaan			
3	Hasil Kerja			

7) Rubrik Penilaian

No	Komponen	Skor
1	Persiapan meliputi ketepatan pemilihan alat dan bahan	Skor 4 jika pemilihan alat benar dan tepat Skor 3 jika pemilihan alat dan bahan tepat Skor 2 jika pemilihan alat atau

		bahan tepat Skor 1 jika pemilihan alat dan bahan tidak tepat
2	Pelaksanaan meliputi langkah kerja dan waktu pelaksanaan	Skor 4 jika langkah kerja dan waktu pelaksanaan benar dan tepat Skor 3 jika langkah kerja dan waktu pelaksanaan tepat Skor 2 jika langkah kerja atau waktu pelaksanaan tepat Skor 1 jika langkah kerja dan waktu pelaksanaan tidak tepat
3	Hasil Praktik meliputi keakuratan data dan ketepatan simpulan	Skor 4 jika data akura dan kesimpulan benar dan tepat Skor 3 jika data akurat dan simpulan tepat Skor 2 jika data akurat atau simpulan tepat Skor 1 jika jika data tidak akurat dan simpulan tidak tepat
Predikat		Rentang Nilai
Sangat Baik (SB)		$90 \leq 100$
Baik (B)		$80 \leq 89$
Cukup (C)		$70 \leq 79$
Kurang		≤ 69
Nilai = $\frac{\text{Jumlah Score}}{9} \times 100$		

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,
Kaprodi Jasa Boga

Guru Pamong

Guru PPL

Dra. Affifah Nur Widayati
 NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd
 NIP.19710115 200604 2 011

Sari Aprina W
 NIM. 12511244004

Bahan Ajar Pengolahan dan Penyajian
Makanan Indonesia
Sup Indonesia

A. Pengertian Sup

Masakan berkuah dari kaldu yang dibuat dengan cara mendidihkan bahan, dan biasanya diberi bumbu serta bahan lainnya untuk menambah rasa. Bahan yang terdiri dari daging, sayur, atau kacang-kacangan direbus sampai membentuk sari.

B. Jenis-jenis Sup

Jenis sup berdasarkan kaldu yang digunakan, diantaranya

- a. Sup kaldu ayam, bahan cair yang digunakan adalah dari unggas yaitu ayam. Kaldu ayam harus direbus dalam waktu lama agar sari daging dapat keluar secara maksimal dan menghasilkan kaldu yang gurih.
- b. Sup kaldu sapi, kaldu sup terbuat dari daging sapi. Kaldu sapi harus direbus dalam waktu lama agar sari daging dapat keluar secara maksimal dan menghasilkan kaldu yang gurih.
- c. Sup kaldu kambing
- d. Sup kaldu udang, kaldu sup terbuat dari udang. Sebaiknya kaldu direbus di atas api sedang dan dalam waktu yang singkat agar cita rasa manis kaldu tidak hilang.
- e. Sup kaldu ikan. Memasak kaldu ikan hanya memerlukan waktu yang singkat karena jika terlalu lama ikan akan hancur.
- f. Sup sayuran. Jenis sup ini tidak menggunakan unggas, daging, ikan maupun udang untuk bahan utama membuat kaldu. Melainkan sup ini menggunakan isian aneka sayuran.

C. Komponen Bahan Sup

1. Bahan Utama adalah kaldu yang dapat mempengaruhi kualitas sup/sop yang dihasilkan
2. Bahan isian adalah dapat berupa sayuran, daging, atau kombinasi keduanya
3. Bahan pemberi rasa/aroma adalah bumbu dan rempah yang digunakan (baik basah atau kering)
4. Bahan pelengkap/garnish seperti irisan seledri, daun bawang, bawang goreng, tomat, dll

D. Macam-macam Sup berdasarkan Bahan Isi

- a. Sup ayam, contoh : sup ayam, kimlo, sup matahari
- b. Sup daging sapi : sup konro, sup iga
- c. Sup kambing : sup kaki kambing, sup buntut

- d. Sup udang : sup tekwan
- e. Sup ikan : sup ikan kakap, sup kepala ikan, sup kuah asam
- f. Sup sayuran : sup jagung, bening bayem, sup sayuran, sup kacang merah, sup galantin, sup asparagus

E. Karakteristik Sup

Sup memiliki karakteristik sebagai berikut :

- a. Sup harus jernih
- b. Kuah sup dapat menggunakan kaldu dan air
- c. Sup tidak berlemak
- d. Kaya dari segi rasa, aroma dan penampilan
- e. Temperature panas.

Sumber : Fatimah. 2015. Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia. Yogyakarta

Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. UNY

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran	: Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia
Kelas/Semester	: XI/1 dan 2
Materi Pokok	: Soto Indonesia
Pertemuan	: 3
Alokasi Waktu	: 8 x 45 menit

A. Kompetensi Inti (KI)

1. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan diri yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- 3.1. Menjelaskan pengertian, jenis, macam dan karakteristik Soto Indonesia
- 4.1. Membuat Soto Indonesia

C. Indikator Pencapaian

- 3.1.1 Menunjukan sikap dapat menjelaskan pengertian Soto Indonesia
- 3.1.2 Menunjukan sikap dapat menganalisis jenis Soto Indonesia
- 3.1.3 Menunjukan sikap dapat menganalisis macam Soto Indonesia
- 3.1.4 Menunjukan sikap dapat menjelaskan karakteristik Soto Indonesia
- 4.1.1. Menunjukan sikap dapat menjelaskan cara membuat Soto Indonesia

D. Tujuan Pembelajaran

- Setelah berdiskusi dan menggali informasi, siswa akan dapat:
1. Menjelaskan pengertian soto Indonesia
 2. Menganalisis jenis-jenis soto Indonesia
 3. Menganalisis macam-macam soto Indonesia
 4. Menjelaskan karakteristik soto Indonesia
 5. Menganalisis bahan-bahan soto Indonesia
 6. Menganalisis alat-alat yang digunakan pembuatan soto Indonesia
 7. Menjelaskan cara membuat soto Indonesia

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian soto
2. Jenis-jenis soto
3. Macam-macam soto
4. Karakteristik soto Indonesia
5. Pelengkap soto Indonesia

E. Pendekatan, Model, Metode

1. Pendekatan : *Student Centered*
2. Model : *Discovery Learning*
3. Metode : Ceramah, *Game*, Diskusi, Penugasan

F. Langkah-langkah Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Guru mengucapkan salam pada siswa2. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran:<ul style="list-style-type: none">• Pengecekan kebersihan kelas.• Pengaturan tempat duduk• Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran• Mengabsen siswa3. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian sikap, ketrampilan dan pengetahuan4. Guru menyampaikan garis besar materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa pada pertemuan ini.5. Guru mengkondisikan siswa untuk berkumpul dengan kelompoknya	30 menit
Inti	<ol style="list-style-type: none">1. Mengamati<ul style="list-style-type: none">• Siswa mengamati video tentang soto Indonesia.• Menanyakan kepada siswa tentang tayangan video untuk mengarahkan peserta didik pada materi soto Indonesia2. Menanya<ul style="list-style-type: none">• Siswa mengajukan pertanyaan terkait soto, jenis, macam-macam ,cara pembuatan,	<div>30 menit</div> <div>30 menit</div>

	<p>bahan dan alat</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa menuliskan masalah yang berkaitan dengan materi yang diamati <p>3. Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa melakukan pengkajian Siswa berdiskusi dengan kelompok untuk mengumpulkan informasi dari berbagai sumber yang berkaitan dengan: <p>1) Pengertian, 2) resep soto, 3) bahan dan alat pembuatan, Siswa menjawab pertanyaan-pertanyaan berdasarkan informasi yang didapatkan</p> <p>4. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa menganalisis data hasil diskusi Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan <p>5. Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mempresentasikan hasil diskusi kelompok Siswa menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi 	<p>90 menit</p> <p>40 menit</p> <p>100 menit</p>
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru melakukan tanya jawab materi yang telah diberikan Menutup pelajaran dengan doa dan salam. 	40 menit
	JUMLAH	360 Menit

2. Pertemuan Kedua

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>1. Guru mengucapkan salam pada siswa</p> <p>2. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengecekan kebersihan kelas. Pengaturan tempat duduk Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran Mengabsen siswa <p>3. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian sikap, ketrampilan dan pengetahuan</p> <p>4. Guru mengkondisikan siswa untuk berkumpul dengan kelompoknya</p>	30 menit

Inti	1. Mengamati <ul style="list-style-type: none"> Siswa mengamati video dan gambar tentang soto Indonesia. Menanyakan kepada siswa tentang gambar untuk mengarahkan peserta didik pada materi soto Indonesia 	30 menit
	2. Menanya <ul style="list-style-type: none"> Siswa mengajukan pertanyaan terkait soto, macam-macam ,ciri khas soto dan cara penyimpanan soto Siswa menuliskan masalah yang berkaitan dengan materi yang diamati 	30 menit
	3. Mengumpulkan Informasi <ul style="list-style-type: none"> Siswa melakukan pengkajian Siswa berdiskusi dengan kelompok untuk mengumpulkan informasi dari berbagai sumber yang berkaitan dengan: <ol style="list-style-type: none"> Macam-macam Soto, Ciri khas soto, Cara penyimpanan soto. Siswa menjawab pertanyaan-pertanyaan berdasarkan informasi yang didapatkan 	90 menit
	2) Mengasosiasi <ul style="list-style-type: none"> Siswa menganalisis data hasil diskusi Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan 3) Mengomunikasikan <ul style="list-style-type: none"> Siswa mempresentasikan hasil diskusi kelompok Siswa menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi 	40 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru melakukan review materi dan memberikan kesimpulan Guru memberikan post test untuk mengetahui tingkat pengetahuan siswa Menutup pelajaran dengan doa dan salam. 	40 menit
	JUMLAH	360 Menit

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

- Alat : Alat tulis, LCD, *proyektor*, papan tulis
- Bahan : Materi PPT, *handout*
- Media : Video, *picture*
- Sumber :

Fatimah. 2015. Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia. Yogyakarta

Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan

I. Penilaian Hasil Belajar

1. Jenis/Teknik Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : Observasi 1. Kegiatan Diskusi 2. Kegiatan Presentasi	1. Lembar Observasi 2. Penilaian Diri 3. Penilaian Antar Teman 4. Jurnal
2.	Pengetahuan	Tes Tertulis Non Tes Penugasan	Soal tes tertulis uraian Lembar penilaian Lembar tugas Lembar penilaian tugas
3.	Ketrampilan	Portofolio Tes unjuk kerja	Rubrik Penilaian Lembar observasi unjuk kerja

2. Instrumen Penilaian dan Penskoran

2.1 Penilaian Sikap

- a. Penilaian sikap/perilaku pada saat diskusi melalui observasi

Indikator :

Peserta didik menunjukkan sikap mandiri, rasa ingin tahu, gemar membaca, percaya diri, kerjasama, disiplin, tanggungjawab, dan peduli lingkungan.

No	Nama Siswa	Mandiri	Rasa Ingin Tahu	Gemar Membaca	Percaya Diri	Kerjasama	Disiplin	Tanggungjawab	Peduli Lingkungan	Jumlah Score	Nilai	Predikat

Keterangan Rubrik Penilaian:

- Skor 1 : Jika tidak pernah muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan
- Skor 2 : Jika kadang-kadang muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan
- Skor 3 : Jika sering muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan
- Skor 4 : Jika selalu muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Predikat	Rentang Nilai	Nilai
Sangat Baik (SB)	90 ≤ 100	Nilai = $\frac{\text{Jumlah Score}}{32} \times 100$
Baik (B)	80 ≤ 89	
Cukup (C)	70 ≤ 79	
Kurang	≤ 69	

b. Penilaian Sikap Melalui Jurnal

JURNAL PESERTA DIDIK

Kelas : XI JB 2
Aspek Yang Diamati : Rasa ingin tahu, Kerjasama, Santun, Disiplin, Jujur, Objektif, Terbuka, Teliti, Demokratis, Proaktif, Peduli Lingkungan, Dan Bertanggungjawab

No	Hari/Tanggal	Kejadian	Keterangan/Tindak lanjut

2.2 Penilaian Pengetahuan

Pengamatan : Terlampir
Tes tertulis : Pilihan ganda, benar salah dan menjodohkan

No	Aspek penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1.	Aspek Pengetahuan Soal pilihan ganda dan benar salah Soal menjodohkan 5	100	100	
2.	Aspek Keterampilan (terlampir)			
Total		100	100	

Soal Pilihan Ganda :

- Cairan hasil dari perebusan tulang dan daging, sayur-sayuran serta bumbu-bumbuan disebut....
 - Opor
 - Soto
 - Sup
 - Semur
 - Kaldu/stock
- Tulang dan daging dalam perebusan kaldu akan memberikan....
 - Selera makan
 - Warna bening
 - Rasa yang khas
 - Warna yang menarik
 - Tekstur pada stock
- Bahan yang dapat meningkatkan rasa khas pada kaldu adalah....
 - Air
 - Daging

- c. Bumbu
 - d. Sayuran
 - e. Rempah
4. Fungsi dan kegunaan kaldu di antaranya sebagai berikut, *kecuali*...
 - a. Untuk merangsang alat pencernaan sehingga menambah selera makan
 - b. Sebagai bahan dasar untuk membuat sup dan soto
 - c. Sebagai nutrisi yang diberikan untuk orang sakit
 - d. Untuk campuran dalam masakan yang berkuah
 - e. Untuk bahan penyedap yang ditambahkan pada masakan tertentu
 5. Alat yang digunakan dalam membuat kaldu adalah....
 - a. *Sauce pan*
 - b. *Frying pan*
 - c. *Stock pot*
 - d. *Pressure cooker*
 - e. *Wooden spoon*
 6. Bumbu merupakan bahan yang ditambahkan sebagai penyedap makanan, berfungsi untuk...
 - a. Memberikan rasa
 - b. Membangkitkan selera makan
 - c. Memberikan aroma
 - d. Penambah nafsu makan
 - e. Memberikan tekstur dan warna
 7. Kaldu yang digunakan dalam pembuatan soto, *kecuali*...
 - a. Sapi
 - b. Kambing
 - c. Udang
 - d. Ayam
 - e. Ikan
 8. Bahan dasar pembuatan kaldu yang berasal dari hewani adalah...
 - a. Cumi
 - b. Daging/tulang sapi
 - c. Ikan
 - d. Udang
 - e. Kerang
 9. Selain bahan dasar kaldu, untuk membuat soto digunakan juga bahan tambahan...
 - a. Air jeruk nipis
 - b. Air garam
 - c. Air cuka

- d. Air bersih
 - e. Santan
10. Soto padang merupakan soto yang terbuat dari kaldu...
- a. Kaldu sapi
 - b. Kaldu udang
 - c. Kaldu ayam
 - d. Kaldu kambing
 - e. Kaldu ikan
11. Soto kudus merupakan soto yang terbuat dari kaldu...
- a. Kaldu ikan
 - b. Kaldu kambing
 - c. Kaldu udang
 - d. Kaldu sapi
 - e. Kaldu ayam
12. Soto yang ditambahkan santan pada bahan cairnya adalah soto....
- a. Soto padang
 - b. Soto betawi
 - c. Soto mie bogor
 - d. Soto kudus
 - e. Soto ceker
13. Soto khas Sulawesi Selatan yang menggunakan kaldu sapi adalah soto...
- a. Soto udang kesawan
 - b. Coto makasar
 - c. Soto ambengan
 - d. Soto sokaraja
 - e. Soto bandung
14. Soto khas Kalimantan dengan kaldu dan berisi suwiran ayam, perkedel, rebusan telur dan ketupat adalah soto...
- a. Soto banjar
 - b. Soto tangkar
 - c. Soto kambing
 - d. Soto sokaraja
 - e. Soto lamongan
15. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan soto pada umumnya adalah...
- a. Wortel
 - b. Kubis
 - c. Soun
 - d. Cabai rebus
 - e. Ketupat

16. Selain bahan utama dan bahan isi, soto memiliki bahan pelengkap. Yang ***bukan*** termasuk bahan pelengkap pada soto adalah....
- Sambal
 - Daun kenikir
 - Jeruk limau
 - Daun bawang
 - Bawang merah goreng
17. Bahan pelengkap soto yang memberikan rasa asam dan segar adalah....
- Tomat merah
 - Jeruk nipis dan jeruk limau
 - Daun bawang
 - Kerupuk
 - Sambal
18. Pada soto, perbandingan antara kuah dengan isi adalah....
- 3:1
 - 1:2
 - 1:1
 - 2:1
 - 2:3
19. Soto disajikan dalam keadaan....
- Dingin
 - Hangat
 - Panas
 - Membeku
 - Membusuk
20. Berikut yang bukan termasuk karakteristik soto adalah....
- Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
 - Perbandingan kuah dan isi 2:1
 - Berkuah kaldu dan santan
 - Disajikan dalam keadaan dingin
 - Selain bahan utama dan isi, soto memiliki bahan pelengkap

Soal benar salah :

- Cairan hasil perebusan tulang dan daging dinamakan kaldu (....)
- Kaldu pada soto digolongkan menjadi 4, kaldu ayam, sapi, udang dan kambing (....)
- Karakteristik soto berkuah kaldu jernih dan kental (....)
- Soto kudus memiliki ciri berkaldu santan (....)
- Soto Sokaraja berasal dari kota Banyumas (....)

Soal menjodohkan :

1. Coto Makasar dihidangkan dengan

2. Soto Mie Bogor menggunakan pelengkap

3. Ciri khas soto dari Jakarta berkaldu

4. Ciri khas soto Jepara menggunakan

5. Perbandingan kuah dan isi soto

A. 1:2

B. nasi

C. emping

D. santan

E. kucai

F. 2:1

G. kerupuk merah

H. ketupat

Kunci jawaban :

Pilihan ganda :

1. E

2. C

3. B

4. C

5. C

6. A

7. E

8. B

9. E

10. A

11. E

12. B

13. B

14. A

15. C

16. B

17. B

18. D

19. C

20. D

Benar salah :

1. B

2. B

3. S

4. S

5. B

Menjodohkan :

1. H

2. C

3. D

4. E

5. F

Skor Penilaian:

Predikat	Rentang Nilai	Nilai
Sangat Baik (SB)	$90 \leq 100$	Nilai = $\frac{\text{Jumlah Score}}{100} \times 100$
Baik (B)	$80 \leq 89$	
Cukup (C)	$70 \leq 79$	
Kurang	≤ 69	

2.3 Penilaian Ketrampilan

a. Penugasan/praktik

- 1) Kompetensi Dasar (KD 4.3): melakukan pengolahan soto Indonesia.

2) Indikator: Melakukan pengolahan soto Indonesia.

3) Tujuan: Peserta didik dapat mengolah soto Indonesia.

4) Tugas: Secara individu buatlah soto Indonesia.

5) Kriteria Penilaian:

a) Kebenaran pemilihan alat

b) Kebenaran pemilihan bahan

c) Kebenaran membuat

d) Kebesihan lingkungan

e) Ketepatan waktu

= Skor maks 10

= Skor maks 30

= Skor maks 40

= Skor maks 10

= Skor maks 10
- b. Penilaian Portofolio
- 1) Kompetensi Dasar (KD 4.3): melakukan pengolahan soto Indonesia.
- 71

- 2) Judul Portofolio: Pelaporan melakukan pengolahan soto Indonesia.
- 3) Tujuan: Peserta didik dapat membuat melakukan pengolahan soto Indonesia.
- 4) Ruang Lingkup: Karya portofolio yang dikumpulkan adalah laporan seluruh hasil kegiatan membuat melakukan pengolahan soto Indonesia.
- 5) Uraian Tugas Portofolio:
 - a) Buatlah laporan membuat melakukan pengolahan soto Indonesia.
 - b) Setiap laporan dikumpulkan selambat-lambatnya satu minggu setelah pelaksanaan praktik soto Indonesia.
- 6) Format Penilaian

No	Komponen Yang Dinilai	Skor		
		1	2	3
1	Persiapan Pembuatan			
2	Pelaksanaan			
3	Hasil Kerja			

7) Rubrik Penilaian

No	Komponen	Skor
1	Persiapan meliputi ketepatan pemilihan alat dan bahan	Skor 4 jika pemilihan alat benar dan tepat Skor 3 jika pemilihan alat dan bahan tepat Skor 2 jika pemilihan alat atau bahan tepat Skor 1 jika pemilihan alat dan bahan tidak tepat
2	Pelaksanaan meliputi langkah kerja dan waktu pelaksanaan	Skor 4 jika langkah kerja dan waktu pelaksanaan benar dan tepat Skor 3 jika langkah kerja dan waktu pelaksanaan tepat Skor 2 jika langkah kerja atau waktu pelaksanaan tepat Skor 1 jika langkah kerja dan waktu pelaksanaan tidak tepat
3	Hasil Praktik meliputi keakuratan data dan ketepatan simpulan	Skor 4 jika data akura dan kesimpulan benar dan tepat Skor 3 jika data akurat dan simpulan tepat Skor 2 jika data akurat atau simpulan tepat Skor 1 jika jika data tidak akurat dan simpulan tidak tepat
Predikat		Rentang
		Nilai

	Nilai	
Sangat Baik (SB)	$90 \leq 100$	$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah Score}}{9} \times 100$
Baik (B)	$80 \leq 89$	
Cukup (C)	$70 \leq 79$	
Kurang	≤ 69	

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,
Kaprodidi Jasa Boga

Guru Pamong

Guru PPL

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd
NIP.19710115 200604 2 011

Sari Aprina W
NIM. 12511244004

**BAHAN AJAR PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN
MAKANAN INDONESIA (PMI)
SOTO INDONESIA**

A. Deskripsi Soto

Soto, sroto, atau coto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah sapi dan ayam, tapi juga babi dan kambing. Soto memiliki banyak kemiripan dengan sop. Karena ada beberapa jenis soto di Indonesia, masing-masing mempunyai cara penyajian yang berbeda-beda. Soto bisa dihidangkan dengan berbagai macam lauk, misalnya kerupuk, perkedel, emping melinjo, sambal, saus kacang, dan lain-lain. Dan juga pula dengan tambahan lainnya seperti sate telur pindang, sate kerang, jeruk limau, koya (campuran tumpukan kerupuk dengan bawang putih) dll. Seperti kita ketahui bahwa makanan pokok orang Indonesia adalah nasi, sehingga soto biasanya dihidangkan dengan nasi sebagai menu utama. Namun, ada perbedaan dalam hal menu utama nasi tersebut. Kebanyakan soto dihidangkan secara terpisah dengan nasi, seperti Soto Betawi, Soto Padang, dan lain-lain.

B. Jenis-jenis Soto

1. Soto Ayam, bahan pengisi yaitu daging ayam. Contoh: Soto Kudus, Soto Blora, Soto Banjar, Soto Kediri, Soto Lamongan, Soto Ceker, Soto Kemiri, Soto Sokaraja, Soto Tegal, Soto Ambengan.
2. Soto Daging Sapi, bahan pengisi yaitu daging sapi. Contoh: Coto Makassar, Soto Bandung, Soto Padang, Soto Madura, Soto Mie Bogor, Soto Bumbu, Tauto Pekalongan, Soto Sekengkel, Soto Tangkar
3. Soto Kambing, bahan pengisi yaitu daging kambing. Contoh : Soto Kambing
4. Soto Udang, bahan pengisi yaitu udang. Contoh: Soto Udang Kesawan (Medan)

C. Klasifikasi Soto Indonesia

1. Soto Cair, merupakan soto jernih, tidak mengandung bahan pengental, memakai kaldu (ayam, sapi, ikan,dll), sayuran / bahan isi, bumbu dan rempah serta garnish, seperti : soto ayam, soto bandung, dll
2. Soto Kental adalah soto yang menggunakan bahan pengental seperti , santan, kemiri, tepung – tepungan, beras, kentang atau bahan sayuran yang banyak mengandung zat tepung, seperti : soto betawi, dll
3. Soto Regional adalah soto khas daerah yang kemudian diperkenalkan kepada dunia luas sehingga menjadi bagian dari pada soto nasional yang dapat dijumpai dalam daftar menu di beberapa restoran seperti : soto bandung, soto banjar

D. Macam-macam Soto Indonesia

1. Soto Ayam
 - a. Soto kudus



Soto yang berasal dari Kudus. Soto kudus, hampir mirip dengan soto Lamongan, soto kudus berisi suwiran ayam dan taoge. Terkadang soto kudus juga menggunakan daging kerbau. Kuahnya lebih bening. Soto kudus dalam penyajiannya memiliki tradisi dihidangkan dalam mangkuk kecil untuk satu porsi soto. Persis dengan soto lainnya, soto kudus ditemani sambal dan jeruk nipis. Hidangan soto Kudus tidak hanya dapat ditemukan di Kudus, saat ini juga dapat ditemui di berbagai kota di Indonesia. Soto kudus tidak ada yang menggunakan daging sapi karena penghormatan muslim Kudus terhadap agama Hindu, yang mana sapi adalah hewan yang mereka anggap suci.

b. Soto Banjar



Soto khas suku Banjar, Kalimantan Selatan dengan bahan utama ayam dan beraroma harum rempah-rempah seperti kayu manis, biji pala, dancengkeh. Soto berisi daging ayam yang sudah disuwir-suwir, dengan tambahan perkedel atau kentang rebus, rebusan telur, dan ketupat. Seperti halnya soto ayam, bumbu soto Banjar berupa bawang merah, bawang putih dan merica, tapi tidak memakai kunyit. Bumbu ditumis lebih dulu dengan sedikit minyak goreng atau minyak samin hingga harum sebelum dimasukkan ke dalam kuah rebusan ayam. Rempah-rempah nantinya diangkat agar tidak ikut masuk ke dalam mangkuk sewaktu dihidangkan. Penjual soto Banjar menyajikan sate ayam sebagai menu pendamping.

2. Soto Sapi

a. Coto Makassar



Coto Makassar atau Coto Mangkasara adalah makanan tradisional Makassar, Sulawesi Selatan. Makanan ini terbuat dari jeroan (isi perut) sapi yang direbus dalam waktu yang lama. Rebusan jeroan bercampur daging sapi ini kemudian diiris-iris lalu dibumbui dengan bumbu yang diracik secara khusus. Coto dihidangkan dalam mangkuk dan dimakan dengan ketupat dan "burasa". Saat ini Coto Mangkasara sudah menyebar ke berbagai daerah di Indonesia, mulai di warung pinggir jalan hingga restoran. Dan direncanakan mulai bulan November 2008 Coto Makassar akan menjadi salah satu menu pada penerbangan domestik Garuda Indonesia dari dan ke Makassar.

b. Soto Madura



Jenis soto yang berasal dari daerah Madura, Jawa Timur berbahan dasar daging sapi, telur rebus, kentang goreng dan tauge, dengan bumbu ketumbar, bawang merah dan bawang putih, jahe, kunir, laos, kemiri, jeruk purut, dan garam secukupnya. Cara membuatnya adalah dengan merebus daging sapi dengan air secukupnya sampai matang (sisihkan). Masukkan bumbu yang telah dihaluskan bersama serai kedalam kaldu daging, dimasak hingga kuah mendidih. Kuahnya ditaburi daun bawang, daun seledri dan bawang goreng campur sedikit bawang putih. Dihidangkan bersama-sama sambal soto dan irisan jeruk nipis.

3. Soto Kambing



Soto kambing adalah makanan khas Indonesia yang berupa sejenis sup kambing dengan kuah yang berwarna kekuningan. Warna kuning ini dikarenakan oleh kunyit yang digunakan sebagai bumbu. Soto kambing banyak ditemukan di daerah-daerah di Indonesia. Selain daging kambing, bahan yang digunakan juga meliputi telur rebus, irisan kentang, daun seledri, serta bawang goreng. Terkadang soto juga disajikan dengan lontong atau nasi putih. Selain itu soto kambing juga sering dihidangkan dengan sambal, kerupuk dan koya (campuran tumbukan kerupuk dengan bawang putih).

4. Soto Udang Kesawan



Soto udang kesawan merupakan soto yang sangat unik dan sulit dijumpai di tempat lain, yakni soto udang. Berbeda dengan soto pada umumnya yang menggunakan bahan baku daging sapi atau ayam, Soto Medan yang satu ini menggunakan udang sebagai isiannya.

E. Karakteristik Soto

1. Berkuah kaldu atau santan
2. Perbandingan antara kuah dengan isi 2 : 1
3. Kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan
4. Warna soto ayam kuning, warna soto sapi agak coklat
5. Temperature penyajian panas.

F. Bahan dan bumbu soto

Kaldu pembuat soto pada dasarnya tidak berbeda jauh dengan kaldu pembuat sup akan tetapi bisa pula kaldu dibuat dengan merebus langsung air bersama dengan daging atau ayam yang akan digunakan sebagai isi dan setelah daging atau ayam lunak dikeluarkan sebaiknya disaring. Selanjutnya kaldu dibumbui. Selain bahan utama sup dan soto, digunakan pula bahan pelengkap. Bahan pelengkap yang digunakan biasanya tergantung dari jenis sup dan soto. Bahan pelengkap satu soto dengan yang lain berbeda. Misalnya dalam soto ayam bahan pelengkap yang digunakan yaitu kecambah, kol, soon, telur rebus, daun bawang, daun seledri, tomat dan dihidangkan dengan sambal, air jeruk nipis, bawang goreng, dan kecap manis. Dapat pula dihidangkan bersama perkedel, kerupuk dan emping.

Bumbu soto sangat beragam tergantung jenisnya. Ada soto yang hanya dibumbui dengan bawang putih, salam, lengkuas, daun jeruk purut, dan serai. Ada pula yang ditambahkan bumbu halus antara lain bawang merah, bawang putih, kemiri, dan kunyit. Ditambahkan pula beberapa rempah, diantaranya pala, lada, pekak, kapulaga, jintan, dan cengkeh. Beberapa soto mengharuskan bumbunya ditumis terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kaldu, tetapi ada pula yang langsung dimasukkan ke dalam kaldu tanpa ditumis.

G. Pelengkap Soto Indonesia

Selain bahan utama dan bahan isi, soto memiliki bahan pelengkap yang berupa sayuran, daging, kerupuk maupun sambal. Bahan pelengkap soto di setiap daerah berbeda-beda sesuai dengan karakteristik dari soto tersebut. Bahan pelengkap soto diantaranya :

1. Sayuran : tomat, bunga kol, daun bawang, daun seledri, kentang goreng, dll
2. Kerupuk, emping
3. Telur rebus

4. Bawang merah goreng, bawang goreng
5. Kacang kedelai
6. Sambal
7. Jeruk nipis dan jeruk limau
8. Koya

H. Cara Pembuatan Kaldu dan Bumbu

1. Teknik pembuatan Kaldu untuk soto

Pembuatan kaldu untuk soto pada dasarnya tidak berbeda dengan pembuatan kaldu untuk sup. Akan tetapi bisa pula kaldu dibuat dengan merebus langsung air bersama-sama dengan daging atau ayam yang digunakan sebagai isi dan setelah daging atau ayam lunak dikeluarkan dari kaldu. Selanjutnya kaldu dibumbui. Sebelum kaldu dibumbui sebaiknya disaring terlebih dahulu supaya serbuk atau potongan tulang tidak terbawa.

2. Teknik membumbui soto

Bumbu soto sangat beragam tergantung jenisnya. Ada soto yang hanya dibumbui dengan bawang putih, salam, lengkuas dan serai. Ada pula yang ditambahkan bumbu halus antara lain : bawang merah, bawang putih, kemiri dan kunyit. Beberapa jenis soto mengharuskan bumbunya ditumis terlebih dahulu sebelum dimasukkan ke dalam kaldu, tetapi ada pula yang langsung dimasukkan dalam kaldu tanpa ditumis. Merebus bumbu dalam kaldu harus cukup lama agar supaya bumbu betul-betul meresap. Sebaiknya gunakan api kecil selama bumbu direbus dalam kaldu.

Sumber :

Fatimah. 2015. Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia. Yogyakarta

Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. UNY

Wikipedia. (2015, 26 Februari). Soto. <https://id.wikipedia.org/wiki/Soto>

Nama Sekolah	: SMK Negeri 3 Magelang
Mata Pelajaran	: Pengolahan Makanan Indonesia
Kelas/Semester	: XI/1 dan 2
Materi Pokok	: Pembuatan Hidangan dari Nasi
Pertemuan	: 3
Alokasi Waktu	: 8 x 45 menit

G. Kompetensi Inti (KI)

5. Menghayati dan mensyukuri ajaran agama yang dianutnya
6. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan produktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia.
7. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, dan prosedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
8. Mengolah, menalar, menyaji, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan diri yang dipelajarinya disekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik dibawah pengawasan langsung.

H. Kompetensi Dasar

- 1.1. Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan pelayanan makan dan minum sebagai tindakan pengamalan menurut agama yang dianutnya.
- 2.1. Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan makanan Indonesia
- 2.2. Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur , disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional
- 2.3 Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja
- 3.1. Menjelaskan pengertian, jenis, bahan, alat dan cara penyimpanan hidangan dari nasi
- 4.1. Membuat hidangan dari nasi

I. Indikator Pencapaian

- 3.1.1 Menunjukan sikap dapat menjelaskan pengertian hidangan dari nasi
- 3.1.2 Menunjukan sikap dapat menganalisis jenis-jenis hidangan dari nasi
- 3.1.3 Menunjukan sikap dapat menganalisis bahan dan alat hidangan dari nasi
- 3.1.4 Menunjukan sikap dapat menjelaskan cara penyimpanan hidangan dari nasi
- 4.1.1. Menunjukan sikap dapat menjelaskan cara membuat hidangan dari nasi

J. Tujuan Pembelajaran

Setelah berdiskusi dan menggali informasi, siswa akan dapat:

8. Menjelaskan pengertian hidangan dari nasi
9. Menjelaskan jenis-jenis beras
10. Menganalisis macam-macam hidangan dari nasi
11. Menganalisis bahan-bahan hidangan dari nasi

12. Menganalisis alat-alat yang digunakan pembuatan hidangan dari nasi
13. Menjelaskan teknik pengolahan pembuatan hidangan dari nasi
14. Menjelaskan cara penyimpanan hidangan dari nasi
15. Menjelaskan cara membuat hidangan dari nasi

E. Materi Pembelajaran

1. Pengertian hidangan dari nasi
2. Jenis-jenis beras
3. Macam-macam hidangan dari nasi
4. Alat dan bahan hidangan dari nasi
5. Cara penyimpanan beras
6. Teknik pengolahan pembuatan hidangan dari nasi
7. Cara penyimpanan hidangan dari nasi
8. Cara membuat hidangan dari nasi

K. Pendekatan, Model, Metode

4. Pendekatan : *Student Centered*
5. Model : *Discovery Learning*
6. Metode : Ceramah, Game, Diskusi, Penugasan

L. Langkah-langkah Pembelajaran

1. Pertemuan Pertama

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>6. Guru mengucapkan salam pada siswa</p> <p>7. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pengecekan kebersihan kelas. • Pengaturan tempat duduk • Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran • Mengabsen siswa <p>8. Menyampaikan tujuan pembelajaran dan penilaian sikap, ketrampilan dan pengetahuan</p> <p>9. Guru menyampaikan garis besar materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa pada pertemuan ini.</p> <p>10. Guru mengkondisikan siswa untuk berkumpul dengan kelompoknya</p>	30 menit
Inti	<p>6. Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengamati video dan gambar tentang cara membuat hidangan dari nasi. • Menanyakan kepada siswa tentang tayangan video untuk mengarahkan peserta didik pada materi cara membuat hidangan dari nasi <p>7. Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> • Siswa mengajukan pertanyaan terkait hidangan dari nasi, pengertian, jenis, macam-macam, cara pembuatan, bahan dan alat, cara 	<p>30 menit</p> <p>30 menit</p>

	<p>penyimpanan</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa menuliskan masalah yang berkaitan dengan materi yang diamati <p>8. Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa melakukan pengkajian Siswa berdiskusi dengan kelompok untuk mengumpulkan informasi dari berbagai sumber yang berkaitan dengan: <p>2) Macam-macam hidangan dari nasi nusantara 2) bahan-bahan hidangan dari nasi 3) alat yang digunakan dalam hidangan nasi. Siswa menjawab pertanyaan-pertanyaan berdasarkan informasi yang didapatkan</p>	90 menit
	<p>9. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa menganalisis data hasil diskusi Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan <p>10. Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mempresentasikan hasil diskusi kelompok Siswa menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi 	40 menit
		100 menit
Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru menyimpulkan tentang pelajaran yang telah diberikan. Guru memberikan umpan balik kepada siswa terhadap hasil pembelajaran Menutup pelajaran dengan doa dan salam. 	40 menit
	JUMLAH	360 Menit

2. Pertemuan Kedua

Kegiatan	Deskripsi	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>1. Guru mengucapkan salam pada siswa</p> <p>2. Pengkondisian kelas dalam menerima pelajaran:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pengecekan kebersihan kelas. Pengaturan tempat duduk Pengecekan kesiapan dalam menerima pelajaran Mengabsen siswa <p>3. Menyampaikan tujuan pembelajaran</p>	30 menit

	<p>dan penilaian sikap, ketrampilan dan pengetahuan</p> <p>4. Guru menyampaikan garis besar materi dan penjelasan tentang kegiatan yang akan dilakukan siswa pada pertemuan ini.</p> <p>5. Guru mengkondisikan siswa untuk berkumpul dengan kelompoknya</p>	
Inti	<p>1. Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mengamati video tentang cara membuat hidangan dari nasi. Menanyakan kepada siswa tentang tayangan video untuk mengarahkan peserta didik pada materi cara membuat hidangan dari nasi 	30 menit
	<p>2. Menanya</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mengajukan pertanyaan terkait hidangan dari nasi, macam-macam hidangan nasi nusantara dan dibungkus daun ,cara pembuatan Siswa menuliskan masalah yang berkaitan dengan materi yang diamati 	30 menit
	<p>3. Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa melakukan pengkajian Siswa berdiskusi dengan kelompok untuk mengumpulkan informasi dari berbagai sumber yang berkaitan dengan: 1)macam-macam hidangan nasi nusantara 2) macam-macam hidangan nasi dibungkus daun 3)cara pembuatan. Siswa menjawab pertanyaan-pertanyaan berdasarkan informasi yang didapatkan 	90 menit
	<p>4. Mengasosiasi</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa menganalisis data hasil diskusi Hasil analisis dan pengolahan data selanjutnya disimpulkan 	40 menit
	<p>5. Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none"> Siswa mempresentasikan hasil diskusi kelompok Siswa menyimpulkan kegiatan pembelajaran dan diskusi 	100 menit

Penutup	<ul style="list-style-type: none"> Guru menyimpulkan tentang pelajaran yang telah diberikan. Guru memberikan umpan balik kepada siswa terhadap hasil pembelajaran Menutup pelajaran dengan doa dan salam. 	40 menit
	JUMLAH	360 Menit

H. Alat/Media/Sumber Pembelajaran

5.

Alat

: Alat tulis, LCD, *proyektor*, papan tulis
6.

Bahan

: Materi PPT, *handout*
7.

Media

: Video, beras, hasil olahan beras
8.

Sumber

:
Fatimah. 2015. Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia. Yogyakarta
Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. UNY
Wikipedia. (2015, 15 Februari). Nasi.
<https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Nasi&stable=0&redirect=no>

II. Penilaian Hasil Belajar

3. Jenis/Teknik Penilaian

NO.	ASPEK	JENIS/TEKNIK	INSTRUMEN
1.	Sikap	Non tes : Observasi 3. Kegiatan Diskusi 4. Kegiatan Presentasi	5. Lembar Observasi 6. Penilaian Diri 7. Penilaian Antar Teman 8. Jurnal
2.	Pengetahuan	Tes Tertulis Non Tes Penugasan	Soal tes tertulis uraian Lembar penilaian Lembar tugas Lembar penilaian tugas
3.	Ketrampilan	Portofolio Tes unjuk kerja	Rubrik Penilaian Lembar observasi unjuk kerja

4. Instrumen Penilaian dan Penskoran

4.1 Penilaian Sikap

- c.

Penilaian sikap/perilaku pada saat diskusi melalui observasi

Indikator :

Peserta didik menunjukkan sikap mandiri, rasa ingin tahu, gemar membaca, percaya diri, kerjasama, disiplin, tanggungjawab, dan peduli lingkungan.

No	Nama Siswa	Mandiri	Rasa Ingin Tahu	Gemar Membaca	Percaya Diri	Kerjasama	Disiplin	Tanggungjawab	peduli Lingkungan	Jumlah Score	Nilai	Predikat

Keterangan Rubrik Penilaian:

Skor 1 : Jika tidak pernah muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 2 : Jika kadang-kadang muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 3 : Jika sering muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Skor 4 : Jika selalu muncul perilaku sebagaimana objek observasi dalam kegiatan

Predikat	Rentang Nilai	Nilai
Sangat Baik (SB)	$90 \leq 100$	Nilai = $\frac{\text{Jumlah Score}}{32} \times 100$
Baik (B)	$80 \leq 89$	
Cukup (C)	$70 \leq 79$	
Kurang	≤ 69	

d. Penilaian Sikap Melalui Jurnal

JURNAL PESERTA DIDIK

Kelas : XI JB 2
Aspek Yang Diamati : Rasa ingin tahu, Kerjasama, Santun, Disiplin, Jujur, Objektif, Terbuka, Teliti, Demokratis, Proaktif, Peduli Lingkungan, Dan Bertanggungjawab

No	Hari/Tanggal	Kejadian	Keterangan/Tindak lanjut

2.2 Penilaian Pengetahuan

Pengamatan : Terlampir
Tes tertulis : Pilihan ganda, benar salah dan menjodohkan

No	Aspek penilaian	Skor maksimal	Skor perolehan	Keterangan
1.	Aspek Pengetahuan Soal pilihan ganda dan benar salah 20 Soal isian singkat 5	20x5= 100	100	
2.	Aspek Keterampilan (terlampir)			
Total		100	100	

Soal pilihan ganda :

1. Beras merah banyak mengandung vitamin....
- a. C

d. K

b. D

e. B2

c. B1

2. Beras terdiri dari dua jenis, yaitu....
 - a. Keras dan lembek
 - b. Mekar dan keras
 - c. Kasar dan halus
 - d. Pulen dan keras
 - e. Lembek dan pulen
3. Berikut adalah contoh beras pulen, *kecuali*....
 - a. Beras Cisadane
 - b. Beras Rojolele
 - c. Beras Medan
 - d. Beras Pandan Wangi
 - e. Beras Cianjur
4. Berikut adalah nasi yang berkualitas baik, *kecuali*....
 - a. Tidak ada kotoran seperti batu, gabah dan pasir
 - b. Beraroma wangi dan sifatnya bila dimasak mekar
 - c. Butir-butiran beras berwarna putih
 - d. Jika dibandingkan jenis beras lainnya beras yang berwarna merah mengandung vitamin B1 lebih tinggi
 - e. Beras tidak terdapat ulat, kutu dan tidak berjamur
5. Bahan yang digunakan untuk membuat nasi gurih adalah....
 - a. Beras, bumbu, air
 - b. Bumbu, beras, minyak goreng
 - c. Beras, kunyit, santan
 - d. Beras, bumbu, santan
 - e. Santan, bumbu, kunyit
6. Jika akan membuat nasi goreng, saat memasak nasi perbandingan air dengan beras adalah....
 - a. 1:1,5
 - b. 1:1
 - c. 1:4
 - d. 1:2
 - e. 1:6
7. Hidangan dari nasi yang berasal dari Jawa Barat adalah....
 - a. Nasi Liwet
 - b. Nasi timbel
 - c. Nasi boranan
 - d. Nasi jinggo
 - e. Nasi buras
8. Ciri khas dari sego megono adalah....

- a. Nangka muda
 - b. Kacang panjang
 - c. Ayam kampung
 - d. Sambal teri
 - e. Sapi goreng
9. Berikut ini adalah lauk yang biasa dihidangkan dengan lontong, *kecuali*....
- a. Soto d. Gado-gado
 - b. Sate e. Ketropak
 - c. Karedok
10. Contoh dari nasi istimewa adalah....
- a. Tumpeng
 - b. Bakcang
 - c. Nasi goreng
 - d. Nasi liwet
 - e. Nasi uduk

Soal benar salah :

1. Ciri warna beras ketan merah adalah berwarna merah transparan
2. Beras pulen adalah beras yang tidak mekar ketika dimasak karena tidak menyerap banyak air
3. Nasi yang diolah dengan teknik mengetim akan menghasilkan nasi yang lunak
4. Nasi uduk merupakan hidangan nasi yang berasal dari kota Bandung
5. Cara menyimpan nasi yang benar adalah nasi disimpan di dalam termos nasi dalam keadaan panas

Soal isian singkat :

1. Perbandingan beras dengan air pada bubur adalah....
2. Ciri khas pada nasi jinggo adalah....
3. Jenis daun pisang yang digunakan untuk membungkus makanan adalah....
4. Agar warna pada nasi kuning yang dihasilkan lebih cerah dapat ditambahkan....
5. Contoh hidangan hasil olahan beras ketan adalah....

Kunci Jawaban :

Pilihan ganda		Benar salah
1. C	6. B	1. S
2. D	7. B	2. B
3. A	8. A	3. B
4. B	9. C	4. S
5. D	10. E	5. B

Isian singkat :

1. 1:6
2. Sate lilit bali
3. Daun pisang kluthuk
4. Air jeruk nipis
5. Wajik, bubur, jadhah, semar medem

Skor Penilaian:

Predikat	Rentang Nilai	Nilai
Sangat Baik (SB)	$90 \leq 100$	$\text{Nilai} = \frac{\text{Jumlah Score} \times 100}{100}$
Baik (B)	$80 \leq 89$	
Cukup (C)	$70 \leq 79$	
Kurang	≤ 69	

2.3 Penilaian Ketrampilan

c. Penugasan/praktik

- 6) Kompetensi Dasar (KD 4.3): melakukan pengolahan hidangan dari nasi.
- 7) Indikator: Melakukan pengolahan hidangan dari nasi..
- 8) Tujuan: Peserta didik dapat mengolah hidangan dari nasi..
- 9) Tugas: Secara individu buatlah hidangan dari nasi..
- 10) Kriteria Penilaian:
 - f) Kebenaran pemilihan alat = Skor maks 10
 - g) Kebenaran pemilihan bahan = Skor maks 30
 - h) Kebenaran membuat = Skor maks 40
 - i) Kebesihan lingkungan = Skor maks 10
 - j) Ketepatan waktu = Skor maks 10

d. Penilaian Portofolio

- 8) Kompetensi Dasar (KD 4.4): melakukan pengolahan hidangan dari nasi.
- 9) Judul Portofolio: Pelaporan melakukan pengolahan hidangan dari nasi.
- 10) Tujuan: Peserta didik dapat membuat melakukan pengolahan hidangan dari nasi.
- 11) Ruang Lingkup: Karya portofolio yang dikumpulkan adalah laporan seluruh hasil kegiatan membuat melakukan pengolahan hidangan dari nasi.
- 12) Uraian Tugas Portofolio:
 - c) Buatlah laporan membuat melakukan pengolahan hidangan dari nasi.
 - d) Setiap laporan dikumpulkan selambat-lambatnya satu minggu setelah pelaksanaan praktik hidangan dari nasi.
- 13) Format Penilaian

No	Komponen Yang	Skor
----	---------------	------

	Dinilai	1	2	3
1	Persiapan Pembuatan			
2	Pelaksanaan			
3	Hasil Kerja			

14) Rubrik Penilaian

No	Komponen	Skor
1	Persiapan meliputi ketepatan pemilihan alat dan bahan	Skor 4 jika pemilihan alat benar dan tepat Skor 3 jika pemilihan alat dan bahan tepat Skor 2 jika pemilihan alat atau bahan tepat Skor 1 jika pemilihan alat dan bahan tidak tepat
2	Pelaksanaan meliputi langkah kerja dan waktu pelaksanaan	Skor 4 jika langkah kerja dan waktu pelaksanaan benar dan tepat Skor 3 jika langkah kerja dan waktu pelaksanaan tepat Skor 2 jika langkah kerja atau waktu pelaksanaan tepat Skor 1 jika langkah kerja dan waktu pelaksanaan tidak tepat
3	Hasil Praktik meliputi keakuratan data dan ketepatan simpulan	Skor 4 jika data akura dan kesimpulan benar dan tepat Skor 3 jika data akurat dan simpulan tepat Skor 2 jika data akurat atau simpulan tepat Skor 1 jika jika data tidak akurat dan simpulan tidak tepat
Predikat		Rentang Nilai
Sangat Baik (SB)		90 ≤ 100
Baik (B)		80 ≤ 89
Cukup (C)		70 ≤ 79
Kurang		≤ 69
		Nilai
		Nilai = $\frac{\text{Jumlah Score}}{9} \times 100$

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,
Kaprodi Jasa Boga

Guru Pamong

Guru PPL

Dra. Affifah Nur Widayati
 NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd
 NIP.19710115 200604 2 011

Sari Aprina W
 NIM. 12511244004

BAHAN AJAR PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN
MAKANAN INDONESIA (PMI)
HIDANGAN NASI

A. Deskripsi Nasi



Nasi adalah beras yang telah direbus dan ditanak dan siap untuk disantap. Nasi merupakan hidangan yang tidak bisa ditinggalkan bagi masyarakat Indonesia, karena itu mengenal masakan nasi dan segala permasalahannya merupakan sesuatu yang penting. Pengolahan nasi tidak bisa terlepas dari kondisi beras sebagai bahan utamanya, dan teknik olah yang digunakannya. Beras merupakan bahan makanan nabati yang banyak mengandung B1 sebagai sumber karbohidrat. Beras berasal dari padi yang telah dipisahkan dari kulitnya dengan cara digiling. Nasi yang dikonsumsi di Indonesia pada umumnya dibedakan menjadi 2, yaitu nasi biasa dan nasi putih. Akan tetapi menurut warnanya nasi dikelompokkan menjadi beberapa macam, diantaranya nasi putih, nasi merah, nasi ketan putih, nasi ketan hitam dan nasi ketan merah.

B. Jenis-jenis Beras

1. Beras putih



2. Beras merah



3. Beras ketan putih



4. Beras ketan merah



5. Beras ketan hitam



C. Fungsi dan Kegunaan Beras

Fungsi dan kegunaan beras dalam kehidupan sehari-hari adalah sebagai berikut :

1. Sebagai bahan makanan pokok karena beras merupakan sumber karbohidrat
2. Sebagai bahan pokok dalam pembuatan kue
3. Sebagai bahan pokok dalam pembuatan minuman

D. Kriteria Beras

Kriteria beras yang berkualitas baik dan layak untuk dikonsumsi adalah sebagai berikut:

1. Beraroma segar dan berwarna putih bersih
2. Butir-butiran beras berwarna putih
3. Tidak berulat, tidak berkutu dan tidak berjamur
4. Tidak ada kotoran seperti batu, gabah dan pasir. Beras yang sudah tersimpan lama berbau apek dan banyak menghisap air sehingga mekar bila dimasak.
5. Jika dibandingkan dengan jenis beras lainnya beras yang berwarna merah mengandung vitamin B1 lebih tinggi.

E. Jenis-jenis Hidangan Nasi Indonesia

1. Bubur

Bubur adalah makanan dari beras yang menggunakan bahan cair yang berupa air, kaldu atau santan. Pengolahan bubur menggunakan bahan cair yang lebih banyak daripada nasi. Umumnya bahan cair yang digunakan untuk memasak bubur adalah 1:6.

Ada beberapa macam bubur yang berasal dari beras, antara lain:

a. Bubur Biasa

Bahan dasar beras dengan menggunakan bahan cair air, kaldu atau santan. Pengembangannya bisa disajikan sebagai hidangan sarapan pagi, yang disajikan dengan kuah, bubur bisa disajikan sebagai

hidangan selamatannya misalnya bubur merah putih dan bubur asyura.

b. Bubur Manado

Hidangan khas dari Manado, bubur dimasak dengan ubi, jagung dan sayuran. Bubur ini disajikan dengan ikan goreng dan sambal tomat.

c. Bubur Ayam

Bubur ayam berasal dari makanan China. Menggunakan bahan cair kaldu, selain ayam goreng yang menjadi pelengkapannya, juga menggunakan hati dan rempela, telur, tongcai, dan ditaburi dengan bawang goreng.

2. Nasi Tim

Mengolah nasi tim dengan memasak dengan dua panci sekaligus. Nasi yang dihasilkan dengan teknik menyetim ini adalah nasi yang lunak. Awalnya nasi tim hanya diolah untuk makanan bayi, anak-anak dan orang sakit, namun dalam perkembangannya, nasi tim menjadi nasi yang istimewa, sehingga menjadi nasi tim dijadikan jajanan sepiangan seperti nasi tim ayam, nasi tim telur asin dan sebagainya.

Pengolahan nasi tim sebagai berikut:

- Beras yang sudah dibersihkan, dimasukkan ke dalam panci tim.
- Tambahkan bahan cair. Untuk 100 gr beras dibutuhkan 400 cc bahan cair.
- Masukkan bumbu dan bahan lain, misalnya daging, hati, sayuran.
- Masukkan panci yang sudah berisi bahan-bahan, ke dalam panci lain yang lebih besar.
- Bagian bawah panci, harus terendam air
- Masaklah dengan teknik ditim.
- Sajikan.

3. Nasi Liwet.

Meliwet adalah cara pengolahan yang dimatangkan secara langsung dalam air mendidih. Nasi liwet adalah nasi yang diolah dengan cara diliwet, bahan cair yang digunakan untuk membuat nasi liwet ini adalah air, kaldu atau santan. Salah satu hidangan khas kota Solo adalah nasi liwet Solo, yaitu nasi yang diliwet menggunakan santan, disajikan dengan sambal goreng jipang, ayam dan telur yang diopor. Penyajian makanan dengan dipincuk daun, atau dipiring makan yang dialas dengan daun pisang.

4. Nasi Kukus

Mengukus nasi merupakan pekerjaan yang paling banyak dilakukan oleh masyarakat Indonesia. Mengukus adalah cara pengolahan dimana bahan makanannya diletakkan dalam alat kukusan dan selanjutnya

dimatangkan dengan uap air. Uap air ditimbulkan dari air yang mendidih di bawahnya. Alat untuk mengukus nasi adalah dandang, kukusan atau risopan.

Tahap mengukus nasi menurut Marwanti (2000) adalah sebagai berikut:

- Dandang diisi air setinggi ujung kukusan, kemudian ditutup dan didihkan.
- Setelah air mendidih, beras dimasukkan dan ditutup.
- Setelah beras mengembang, angkat dari kukusan dan diaru dalam pengaron (alat seperti baskom, tetapi dibuat dari tanah liat) atau baskom, kemudian dituangi air mendidih.
- Dandang diisi lagi dengan air dan didihkan kembali, kukusan dimasukkan dan ditutup kembali.
- Beras aron dimasukkan dalam kukusan dan selanjutnya dikukus sampai masak. Setelah nasi masak, tempatkan dalam tempat nasi, lalu dibolak-balik dengan sendok kayu sambil dikipas sehingga nasi menjadi pulen dan tidak lekas basi.

5. Nasi Goreng

Nasi goreng adalah nasi yang menjadi unggulan dan kebanggaan masyarakat Indonesia. Sesungguhnya nasi goreng ini adalah leftover atau nasi sisa yang dingin yang dimanfaatkan kembali untuk sarapan pagi, yaitu dengan cara mengolah kembali bahan makanan dalam penggorengan yang berisi minyak goreng, mentega atau margarine yang cukup panas. Namun dalam perkembangannya nasi goreng ini menjadi nasi yang sangat spesial, karena sangat fleksibel untuk divariasikan dengan berbagai bahan yang lain, sesuai dengan ketersediaan bahan di berbagai daerah. Sekarang kita mengenal nasi goreng babat, nasi goreng daging kambing, nasi goreng pete, nasi goreng ikan asin dan sebagainya, dengan berbagai teknik penyajian yang menarik. Nasi goreng ini tidak hanya digunakan untuk hidangan makan pagi, tetapi juga sebagai salah satu pilihan menu istimewa dalam hidangan buffet, pilihan hidangan makan siang atau makan malam yang disediakan oleh restoran.

6. Nasi yang Dibungkus Daun

Ada beberapa nasi yang dibungkus daun. Nasi yang dibungkus daun ini membutuhkan waktu yang relatif lebih lama dalam mengolahnya dibanding dengan nasi yang diluwet atau dikukus. Hal ini disebabkan karena nasi yang dibungkus menuntut isi yang padat, homogen, teksturnya lebut masak dengan sempurna. Daun yang digunakan untuk membungkus adalah daun pisang, daun kelapa muda, atau daun bambu. Contoh jenis olahan nasi yang dibungkus daun antara lain aremarem, lontong, ketupat dan bakcang.

a. Arem-arem

Arem-arem dibuat dari beras yang diaru dengan santan dan garam, dibungkus dengan daun pisang, diisi dengan lauk pauk, bisa sambal goreng, oseng-oseng atau lainnya. Setelah dibungkus aremarem dikukus hingga masak. Arem-arem ini ada yang dibungkus dadar telur dahulu pada bagian dalamnya, sebelum daun pisang pada bagian dalamnya.

b. Lontong

Lontong dimasak dengan cara direbus, di mana nasi yang telah dibungkus daun dimasukkan ke dalam air dan dimasak selama 4–5 jam. Untuk mendapatkan lontong yang baik beras yang sudah dicuci diberi sedikit kapur sirih agar warna dan teksturnya menjadi lebih baik. Membuat kulit lontong yang sempurna bisa dilakukan dengan pertolongan sebuah pipa, sehingga mendapatkan bentuk lontong dengan garis tengah $2\frac{1}{2}$ sampai 4 cm dan panjang 15–20 cm. Teknik yang dianggap lebih praktis, adalah dengan dimasukkan pada loyang yang berbentuk selinder dan dapat dibuka, sebelum diisi loyang di alas daun, sehingga setelah direbus, loyang dibuka, bentuk lontong akan tetap seperti pipa. Lontong disajikan dengan berbagai lauk dan sayur, misalnya sate, sayur lodeh, sayur kare, opor, sambal goreng dan lain-lainnya.

c. Ketupat

Ketupat merupakan nasi yang dibungkus dengan daun kelapa muda yang dianyam khusus. Bentuknya bisa segitiga, segi empat, segi lima. Beras yang setelah dicuci diberi sedikit kapur sirih, diisikan ke dalam anyaman ketupat. Setelah itu rebus selama 4–5 jam untuk mendapatkan ketupat dengan tekstur yang diinginkan. Ketupat menjadi hidangan yang khas di hari lebaran, pada berbagai daerah di Indonesia, disajikan dengan opor ayam, dan sambal goreng.

d. Bakcang

Bakcang adalah hidangan nasi yang diisi dan dibungkus dengan daun bambu. Sudah bisa diduga bahwa bahwa bakcang ini bukan makanan asli Indonesia, tetapi dibawa oleh masyarakat China. Bakcang sesuai dengan nama hidangannya berisi daging babi, namun dalam perkembangannya bakcang disesuaikan dengan agama dan budaya yang dianut bangsa Indonesia, bakcang diisi daging sapi atau daging ayam.

7. Nasi Istimewa

Nasi istimewa merupakan nasi yang dihidangkan sangat special, karena nasi ini dibuat untuk keperluan tertentu, dengan standar tertentu,

yang kadang tidak boleh dilanggar. Beberapa nasi istimewa dapat dijelaskan di sini adalah:

a. Nasi gurih atau nasi wuduk

Nasi ini digunakan untuk selamatan. Nasi gurih dengan bahan cair santan, ditambah bumbu-bumbu dan dikukus. Nasi ini dihidangkan dengan berbagai macam lauk pauk. Lauk pauk yang biasa disertakan adalah ayam yang digoreng, atau dibumbu opor, dibuat ingkung. Daging yang diberi bumbu terik atau lainnya, telur yang direbus, direndang atau diasin. Sambal goreng, bisa dari bahan tempe, daging atau labu siam. Jenis kerupuk atau lempeng, rempeyek kacang tanah, kacang kedelai, atau teri. Lalapan yang terdiri dari mentimun, kol, tauge, kemangi, pete atau jengkol yang diiris, dan sambal pecel yang kering.

b. Nasi kuning

Nasi kuning dibuat seperti nasi gurih, tetapi diberi warna kuning dari kunyit, dan sedikit air jeruk nipis agar mendapat warna kuning yang cerah. Untuk mendapat nasi kuning yang mudah dibentuk bisa ditambah dengan campuran beras ketan (1 kg beras : 5 sdm beras ketan). Nasi kuning biasa disajikan dengan ayam goreng, perkedel kentang, sambal goreng tempe kering, telur dadar, lalapan ketimun dan kemangi, dan emping goreng.

8. Tumpeng

Banyak sekali jenis tumpeng yang ada dalam masyarakat Jawa. Para peneliti telah berhasil mengidentifikasi lebih dari 40 jenis tumpeng. Pada kebudayaan Jawa, pergantian daur kehidupan atau awal dimulainya sesuatu pekerjaan, selalu dianggap sesuatu yang istimewa, dan tumpeng selalu dijadikan sarana atau simbol pada acara-acara tersebut. Hal ini tidak lain dilakukan guna memohon keselamatan dalam setiap pergantian daur kehidupan atau suksesnya suatu pekerjaan yang akan dikerjakannya. Tumpeng Bentuk tumpeng yang kerucut melambangkan keadaan dunia alam raya dan isinya. Jenis tumpeng yang telah berhasil diidentifikasi oleh Rumidjah dkk. (1984) antara lain: tumpeng alus, tumpeng among-among, tumpeng asrep-asrepan, tumpeng blawok, tumpeng biru, tumpeng damar, tumpeng damar murub, tumpeng duplak, tumpeng golong, tumpeng gudangan, tumpeng gundul, tumpeng gurih, tumpeng inthuk-inthuk, tumpeng janganan tumpeng jene, tumpeng kencana, tumpeng kendhit, tumpeng kuning, tumpeng langggeng, tumpeng mancawarna, tumpeng megono, tumpeng pitu, tumpeng pungkur, tumpeng rajeg dom, tumpeng rapa, tumpeng rasulan, tumpeng robyong, tumpeng ropoh, tumpeng suci, tumpeng tulak, tumpeng wajar/lawaran dan tumpeng urubing damar.

F. Macam-macam Hidangan Nasi Indonesia

1. Nasi lemak

Nasi lemak adalah jenis makanan khas Malaysia dan Singapura. Makanan ini biasa dihidangkan untuk sarapan pagi. Nasi lemak merujuk kepada nasi yang dimasak dengan menggunakan santan kelapa untuk menambah rasa gurih. Kadangkala daun pandan dimasukkan ketika nasi lemak dimasak untuk menambahkan aromanya.

2. Nasi gandum

Nasi gandum yaitu makanan sejenis nasi pindang hanya saja dalam penyajiannya dipakai daun pisang untuk alasnya. Nasi gandum adalah makanan khas Pati, Jawa Tengah, Indonesia. Nasi gandum bisa disajikan dengan lauk pauk yang berbeda. Bisa berkedel, tempe, lidah sapi, usus sapi, daging sapi, paru sapi, hati sapi, dll, kemudian diberi tambahan bumbu kecap manis-pedas. Kadar yang cukup tinggi dari lemak yang ada di "jeroan" atau "bagian dalam perut sapi" memberikan rasa yang lezat namun berkolesterol tinggi.

3. Nasi uduk

Nasi uduk adalah nama sejenis makanan terbuat dari bahan dasar nasi putih yang diaron dan dikukus dengan santan dari kelapa yang di parut, serta dibumbui dengan pala, kayu manis, jahe, daun serai dan merica. Makanan ini kemudian dihidangkan dengan emping goreng, tahu goreng, telur dadar/ telur goreng yang sudah diiris-iris, abon, kering tempe, bawang goreng, ayam goreng, timun dan sambal dari kacang. Makanan ini biasanya lebih sering dijual di pagi hari untuk sarapan dan malam hari untuk makan malam. Pada malam hari, biasanya nasi uduk dijual di warung pecel lele, yaitu warung yang menjual nasi uduk beserta lauknya, seperti : lele, ikan mas, ayam bakar dan goreng, dan lain lain.

4. Nasi kuning

Nasi kuning adalah makanan khas Indonesia. Makanan ini terbuat dari beras yang dimasak bersama dengan kunyit serta santan dan rempah-rempah. Dengan ditambahkannya bumbu-bumbu dan santan, nasi kuning memiliki rasa yang lebih gurih daripada nasi putih. Nasi kuning adalah salah satu variasi dari nasi putih yang sering digunakan sebagai tumpeng. Nasi kuning biasa disajikan dengan bermacam lauk-pauk khas Indonesia.

5. Nasi jamblang

Sega Jamblang (Nasi Jamblang dalam Bahasa Indonesia) adalah makanan khas dari Cirebon, Jawa Barat. Nama Jamblang berasal dari nama daerah di sebelah barat kota Cirebon tempat asal pedagang makanan tersebut. Ciri khas makanan ini adalah penggunaan daun Jati sebagai bungkus nasi. Penyajian makanannya pun bersifat prasmanan.

6. Nasi grombyang

Nasi grombyang adalah sejenis nasi campur yang merupakan makanan khas dari masyarakat Pemalang, Jawa Tengah. Nama makanan ini berasal dari bentuk penyajiannya, yaitu antara isi dan kuah lebih banyak kuahnya sehingga kelihatan bergoyang-goyang (bahasa Jawa: grombyang-grombyang, artinya "bergoyang-goyang").

7. Nasi goreng

Nasi goreng adalah sebuah makanan berupa nasi yang digoreng dan diaduk dalam minyak goreng atau margarin, biasanya ditambah kecap manis, bawang merah, bawang putih, asam jawa, lada dan bumbu-bumbu lainnya, seperti telur, ayam, dan kerupuk. Ada pula nasi goreng jenis lain yang dibuat bersama ikan asin yang juga populer di seluruh Indonesia.

8. Nasi campur

Nasi campur adalah masakan khas Indonesia. Makanan ini terdiri dari nasi putih yang dihidangkan dengan bermacam-macam lauk-pauk. Lauk yang digunakan adalah sambal goreng, abon, serundeng, tahu goreng, ikan goreng, telur dan lain-lain. Tergantung dari warung atau rumah makan yang menyajikannya nasi campur dapat memiliki variasi tersendiri. Masakan ini juga sering dijual dalam bungkus kertas atau daun pisang.

9. Nasi ulam

Nasi ulam adalah hidangan nasi yang dicampur berbagai bumbu dan rempah, khususnya daun pegagan (*Centella asiatica*) atau kadang diganti daun kemangi, sayuran, dan berbagai bumbu, serta ditemani beberapa macam lauk-pauk. Hidangan ini berasal dari khazanah hidangan Melayu, dan terdapat banyak resep dan variasi yang ditemukan baik di Indonesia maupun Malaysia.

10. Sego megono

Nasi megono adalah makanan khas dari daerah pantura Jawa Tengah bagian barat. Makanan ini biasa ditemukan dan sangat familiar di daerah Kabupaten Pekalongan, Kota Pekalongan, Kabupaten Batang, sampai Kabupaten Pemalang. Meskipun lebih identik dengan daerah Kabupaten Pekalongan, tepatnya di daerah Batang di sini hampir sepanjang jalan terdapat warung lesehan sego megono, karena makanan ini paling banyak ditemukan di warung-warung sepanjang jalan di Pekalongan. Nasi Megono terdiri atas nasi yang diatasnya diberikan cacahan nangka muda yang dicampur dengan parutan kelapa beserta bumbu-bumbu lainnya. Nasi megono biasa disajikan dengan mendoan yaitu tempe goreng tipis bertepung yang setengah matang.

11. Sego lengko

Sega lengko (nasi lengko dalam bahasa Indonesia) adalah makanan khas

masyarakat pantai utara (Cirebon, Indramayu, Brebes, Tegal dan sekitarnya). Makanan khas yang sederhana ini sarat akan protein dan serat serta rendah kalori karena bahan-bahan yang digunakan adalah 100% non-hewani. Bahan-bahannya antara lain: nasi putih (panas-panas lebih baik), tempe goreng, tahu goreng, mentimun (mentah segar, dicacah), tauge (direbus), daun kucai (dipotong kecil-kecil), bawang goreng, bumbu kacang (seperti bumbu rujak, pedas atau tidak, tergantung selera), dan kecap manis. Dan, umumnya kecap manis yang dipergunakan adalah kecap manis encer, bukan yang kental. Disiramkan ke atas semua bahan.

Tempe dan tahu goreng dipotong-potong kecil dan diletakkan di atas sepiring nasi. Mentimun dicacah, lalu ditaburi pula di atasnya, juga toge rebus, serta disiram bumbu kacang di atasnya, dan potongan daun kucai, lalu diberi kecap secukupnya sampai kecoklatan, dan di taburi bawang goreng. Dan sekeping kerupuk aci yang putih, yang bundar atau kotak, menjadi kondimennya. Sebagian orang suka melumuri kerupuknya dengan kecap, sebelum mulai dimakan. Beberapa orang suka meminta nasi lengkunya diberi seujung sutil atau dua minyak yang dipakai untuk menggoreng tempe dan tahu.

12. Nasi jinggo

Nasi jinggo berasal dari Bali. Nasi jinggo disajikan dalam kemasan daun pisang. Isinya adalah nasi putih sekepalkan tangan dengan lauk-pauk dan sambal. Lauk-pauk yang digunakan biasanya adalah sambal goreng tempe, serundeng, dan ayam suwir. Penjual nasi jinggo sekarang juga menjual nasi jinggo dengan nasi kuning, sementara lauknya divariasikan dengan daging sapi atau babi. Selain itu, nasi jinggo juga bisa disajikan dengan mie goreng dan telur.

G. Alat Dan Bahan Hidangan Dari Nasi

1. Bahan utama
 - a. Nasi putih
 - b. Nasi merah
 - c. Nasi ketan putih
 - d. Nasi ketan hitam
 - e. Nasi ketan merah
2. Alat yang digunakan
 - a. Risopan
 - b. Kasrol
 - c. Sendok kayu

H. Teknik Pengolahan Nasi

Beberapa cara memasak nasi yang biasanya dilakukan di Indonesia adalah diantaranya dengan cara :

1. Merebus

Merebus beras ada beberapa takaran, tergantung dari jenis nasi yang akan dimasak. Untuk bubur perbandingan adalah 1:6, 1 : 2 untuk nasi lunak, 1 : 1,5 untuk nasi sedang, 1 : 1 untuk nasi keras. Untuk menambah rasa ditambahkan garam, daun pandan atau daun salam.

2. Mengukus

Memasak nasi dengan menggunakan uap air mendidih. Alat yang digunakan untuk memasak nasi adalah dandang, kukusan atau soblok dan risopan.

3. Mengetim

Memasak bahan makanan pada sebuah tempat yang dipanaskan dalam air mendidih. Dengan mengetim dapat diperoleh nasi yang lunak dan bergizi tinggi karena tidak ada zat yang hilang.

I. Teknik Menyimpan Hidangan Nasi

Menyimpan hidangan nasi ada beberapa macam teknik diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Simpanlah nasi di dalam termos nasi sebelum dihidangkan agar nasi tetap panas
2. Dapat juga nasi disimpan dalam magic jar agar awet dan nasi tetap dalam kondisi panas
3. Simpanlah nasi pada tempat yang bersih, jangan menyatu dengan tempat menyimpan bahan-bahan yang berbahaya atau bumbu-bumbu yang mempengaruhi bau pada nasi

Sumber : Fatimah. 2015. Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia.

Yogyakarta

Titin Hera Widi Handayani dan Marwanti. 2011. Pengolahan Makanan Indonesia. UNY

Wikipedia. (2015, 15 Februari). Nasi.

<https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Nasi&stable=0&redirect=no>

DAFTAR NILAI PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN INDONESIA

Mata Pelajaran : Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia

Kelas/Semester : XI JB 2/1

No urut	Nama	KOMPETENSI PENGETAHUAN																								Nilai Akhir	
		KD 1					KD 2					KD 3					KD 4					KD 5					
		TUGAS	Presentasi	Post test	Tugas lisan	Rerata	TUGAS	Presentasi	Post test	Tugas lisan	Rerata	TUGAS	Presentasi	Post test	Tugas lisan	Rerata	TUGAS	Presentasi	Post test	Tugas lisan	Rerata	TUGAS	Presentasi	Post test	Tugas lisan		Rerata
1.	Adelia Safitri						90	85	79		84,7	95	85	100		93,3	87,5	87	80		84,3						87,4
2.	Adinda Tri Utami						85	85	95		88,3	95	85	87		89	95	87	80		87,3						88,2
3	Aida Trisnani						85	85	82		84	95	85	93		91	85	85	78		82,7						85,9
4	Ainun Andriyani						90	85	87		87,3	95	85	90		90	87,5	85	95		92,5						89,9
5	Al Celine Caritas L						85	85	80		83,3	95	85	100		93,3	85	85			56,7						77,7
6	An Ninda Azizah																										
7	Apriyani Puspitasari						90	85	80		85	95	85	90		90	87,5	85			57,5						77,5
8	Bangkit Andika Cahya						95	85	85		88,3	95	87	78		86,7	90	85	78		84,3						86,4
9	Destria Hening Lasturi						90	85	95		90	95	85	78		86	85	85			56,7						77,5
10	Dimas Lesmana Sapta Aji						90	85	85		86,7	95	85	83		87,7	87,5	85	70		80,8						85
11	Dita Triana Putri Deni C						95	85	90		90	95	85	87		89	90	85	85		86,7						88,6
12	Ega Aldanisa Apriliani						90	85	100		91,7	95	85	93		91	85	85	78		82,7						88,5
13	Elisa Maharani						95	85	82		87,3	95	85	90		90	90	85	78		84,3						87,2
14	Hana Segianti						90	85	85		86,7	95	85	100		93,3	85	85	78		82,7						87,6
15	Ivori Laila Sayekti						90	85	87		87,3	95	85	97		92,3	85	85	80		83,3						87,6
16	Maya Wiganti Putri						90	85	90		88,3	95	85	97		92,3	85	85	75		81,7						87,4
17	Meidella Arum Pangesti						95	85	85		88,3	95	85	93		87,7	90	85	78		84,3						86,7
18	Mia Ranita						85	85	80		83,3	95	85	100		93,3	90	85	80		85						87,2
19	Miftakhusnia						85	85	80		83,3	95	85	100		93,3	95	85	78		86						87,5
20	Nanik Andriyani						85	85	85		85	95	85	93		87,7	85	85	78		82,7						85,1
21	Nindaul Latifah						90	85	79		84,7	95	85	90		90	87,5	85	78		83,5						86

22	Nova Nurulchalifa						85	85	78		82,7	95	85	86		88,7	85	85	78		82,7						84,7
23	Novia Ari Eviani						90	87	90		89	95	85	97		92,3	85	85	78		82,7						88
24	Novia Dwi Rahmasari						85	87	85		85,7	95	85	93		87,7	85	85	78		82,7						85,4
25	Nurul Azizah						85	85	82		84	95	85	90		90	95	85	78		86						86,7
26	Nurun Ni'mah						85	85	80		83,3	95	85	100		93,3	95	85	78		86						87,5
27	Putri Fatimah Puspitasari						95	85	95		91,7	95	85	78		86	90	85	78		84,3						87,3
28	Resti Wahyuningsih						90	85	82		85,7	95	85	100		93,3	85	85	80		83,3						87,4
29	Rezky Pangestu						85	85	84		84,7	95	85	83		87,7	95	87	80		87,3						86,6
30	Riska Kumala Syani						90	85	82		85,7	95	85	97		92,3	90	85	80		85						87,7
31	Rizky Adelia						90	85	100		91,7	95	85	97		92,3	85	85	78		82,7						88,9
32	Rizky Setyaningrum						95	85	90		90	95	85	93		87,7	90	85	78		84,3						87,3
33	Sekar Ayu Faradila						90	85	95		90	95	85	80		86,7	85	85			56,7						77,8
34	Tri Rahayu						85	85	85		85	95	85	93		87,7	85	85	78		82,7						85,1
35	Vinindina Meita W						90	85	82		85,7	95	85	97		92,3	85	85	78		82,7						86,9
36	Wahyu Okta Verinawati						90	85	95		90	95	85	90		90	85	85	85		85						88,3

Magelang, Agustus 2015

Mengesahkan,
Kaprodi Jasa Boga

Guru Pamong

Guru PPL

Dra. Affifah Nur Widayati
NIP. 19671025 199412 2 003

Januwijarti, S.Pd
NIP.19710115 200604 2 011

Sari Aprina Wardani
NIM. 12511244004

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN
(SMK) NEGERI 3 MAGELANG**
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA
Jl. Piere Tendean No. 1 Telp. (0293)362210 Magelang 56117

AGENDA MENGAJAR

Nama : Sari Aprina Wardani
NIM : 12511244004

**SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 3 MAGELANG
BIDANG STUDI KEAHLIAN SENI, KERAJINAN DAN PARIWISATA**

DAFTAR HADIR SISWA

PROGRAM STUDI KEAHLIAN	: TATA BOGA
KOMPETENSI KEAHLIAN	: JASA BOGA
KELAS/SEMESTER	: XI Jasa Boga 2/1
TAHUN PELAJARAN	: 2015/2016

DAFTAR HADIR SISWA
SEMESTER : 7 / Gasal

P/751/Wakasek.1/9.2
12-7-2010

Prog.Studi Keahlian : Tata Boga
Wali Kelas : Drs. Edi Haryo Suseno
Ketua Kelas : Novia Dwi Rahmasari

Tingkat : XI Jasa Boga 2
Th. Pelajaran : 2015 / 2016

[illegible]

DOKUMENTASI

Pembelajaran di dalam kelas

		
Siswa Presentasi		
		
Ektrakurikuler pramuka	Piket perpustakaan	Membantu unit produksi boga
		